

## SOMMER BUFFET

### FORRET

TUN CARPACCIO MED VIETNAMESENSK RÅKOST I HAMACHISAUCE,  
STEGT HVIDLØGSEMULSION OG CHIPS

NYBAGT BRØD OG LUFTIGT SMØR

*Chardonnay · Grove Ridge · Napa Valley · USA - 80 kr.*  
*Riesling dry · Dr. Loosen · Mosel Tyskland - 105 kr.*

### HOVEDRET PÅ BUFFET

KALVE-RIBEYE MED SAUCE PÅ WHISKY, TERIYAKI, SOYA OG TOMAT.

INGEFÆR SYLTEDE GULERØDDER I VARIATION OG SPICY SWEET POTATOES

KARTOFLER MED RAMSLØG

LANGTIDSBAGT SKALOTTER I RØDVINS GLACE  
MED STIKKELSBÆR OG CHIPOLTE

COUS COUS AF BLOMKÅL MED CHILI, MANDLER, PARMESAN OG SORT  
SESAMCREME

SALAT MED ØSTERSEMULSION, GRØNNE ASPARGES OG SCAMPI REJER

HVIDE ASPARGES I SOMMERCREME AF MOUSSELINESAUCE,  
AGURK, RØDPEBER, SERANOSKINKE, CHILI OG STENBIDERROGN

*Shiraz · Mulberry · Mooiplaas · Stellenbosch · Sydafrika - 90 kr.*  
*Pinot Noir · Vavasour · Marlborough · New Zealand - 140 kr.*

### DESSERT

RÅSYLTET RABARBER MED MILD PEBER, CHOKOLADE OG MOJITO SORBET

*La Mona · Bodegas Isidro Milagro · Spanien - 80 kr.*

**395 kr.**

pr. couvert

