

SOMMER BUFFET

FORRET

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

NYBAGT BRØD OG LUFTIGT SMØR

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

DESSERT

RÅSYLTET RABARBER MED MILD PEBER, CHOKOLADE OG MOJITO SORBET

395 kr.

pr. couvert

