

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

