

DRUEN & BØNNEN AFTEN

SÆSONMENU FRA KL. 17.00

VINTERINSPIREDE RETTER

- VÆLG FORRET, HOVEDRET, OST OG/ELLER DESSERT

FORRETTER

Rørt kartoffel og torsk med strejf af sort trøffel, hvidløg og olivenolie **samt** fin peber paté og saltet okseinderlår med sherrysky og syltede løg **98,-**

Løgsuppe med ostegratineret brødcrouton **98,-**

HOVEDRETTER

Coq au Vin; unghane i rødvin med svampe, bacon og persillerod **195,-**

Bøf bearnaise med løgkompot, fritter og salat **265,-**
(menu +70,-)

3 VALGFRIE OSTE FRA VOGN med behørig garniture (ekstra pr. stk. **28,-**)

DESSERT

Trifli med hvid chokolade, grapecurd og gulerodscrumble **60,-**

Creme Brulee med strejf af hvid chokolade og sorbet **60,-**

3 RETTER 295,-

4 RETTER 350,-

(BØF +70,-)

SÆSONTALLERKEN

SMÅ VINTERINSPIREDE MUNDFULDE
- SERVERES MED GROVBRØD OG SMØR

RØRT KARTOFFEL OG TORSK
med strejf af sort trøffel, hvidløg og olivenolie

FIN PEBER PATÉ OG SALTET OKSEINDERLÅR
med sherry sky og syltede løg

COQ AU VIN

Unghane i rødvin med svampe, bacon og persillerod

2 OSTE
med behørig garniture

GRAPE TRIFLI

hvid chokolade, grapecurd og gulerodscrumble

199,- FRAVALG AF OST ELLER DESSERT 169,-

DET LUNE

LUNE LIVRETTER

- DANSK OG FRANSK INSPIRERET

LØGSUPPE med ostegratineret brødcrouton **98,-**

OMELET med salat og sauté. Serveres smilende **135,-**

GRATINERET GEDEOST med sprød salat, brødcroutoner, semitørret tomat, oliven og søde syltede rosiner **139,-**

TARTE FLAMBÉE; tynd sprød bund gratineret med creme fraiche, bacon og løg - serveres med salat **129,-**

VORES STJERNESKUD

PÅ HJEMMEBAGT FRANSKBRØD

Smørstegt rødspætte, koldrøget laks, rejer, salat og ravigottecreme **169,-**

TARTIFLETTE; brasede kartofler og løg i fad med skinke, reblochonost og cremefraiche. Serveres med salat **139,-**

BØF BEARNAISE med løgkompot, fritter og salat **265,-**

DAGENS VEGANER spørg til dagens veganer **169,-**

OST OG SØDT

GAMMELOST med fedt, sky og løg **65,-** rom +20
OSTEVOGN med garniture pr. stk. **28,-** (min. 2 stk. pr. pers.)

TRIFLI med hvid chokolade, grapecurd, gulerodskage **60,-**

CREME BRULEE strejf af hvid chokolade med sorbet **60,-**

PARFAIT is med nougat svøbt i chokolade **65,-**

SMÅ BELGISKE CHOKOLADER pr. stk. **12,-**

KRANSEKAGE pr. stk. **14,-** COOKIE pr. stk. **25,-**

HJ. BAGT gulerodskage med hvid chokolade **48,-** is +30,-

EKSTRA

TILBEHØR KUN SOM TILKØB

Grovbrød m/ smør **15,-**

Glutenfrit brød m/ smør (inkl. glutenfri anretning hvor det er muligt)
- hør betjeningen **20,-**

Diverse ændringer eller ekstra garniturer
- hør betjeningen **fra 5,-**

VENLIGST OPLYS ALLERGIER PÅ FORHÅND,
SÅ VI KAN TAGE DE RETTE FORBEHOLD

Vi forbeholder os retten til ændringer samt aflysninger af arrangementer ved uforudsete eller udefrakommende forhold