

## **Det Traditionelle Køkken** (min.20 couv.)

### **Forretter**

- Klar suppe m/boller og hjemmebagt flûtes
- Aspargessuppe m/kødboller og hjemmebagt flûtes
- Skal m/dampet og stegt rødspættefilet, rejer, asparges og sauce hollandaise
- Laksefarseret rødspættefilet på salatbund m/rejer, asparges, dressing og hjemmebagt flûtes
- Landskinke m/honningmelon og hjemmebagt flûtes
- Hjemmelavet hønsesalat på ananas og hjemmebagt flûtes

### **Hovedretter**

- Gl. dags flæskesteg m/brune og hvide kartofler, 1/2 æble m/gele, rødkål samt sødt og surt
- Gl. dags oksesteg m/haricot vert, gulerødder, perleløg, oksesauce samt sødt og surt
- Gl. dags kalvesteg stegt som vildt, m/waldorffsalat, brune og hvide kartofler, bønner i baconsvøb samt vildt flødesauce
- Helstegt dyrekølle m/rødvinskogt pære, timian dampetgulerødder, sellerisouffle, pom. rissoles samt vildt sauce
- Stegt and m/rødkål, 1/2 æble med gele, brune og hvide kartofler samt andesauce

### **Desserter**

- Hjemmelavet islagkage m/chokoladesauce
- Fløderand m/frisk frugt
- 1/2 melon m/frisk frugt og is
- Jordbær eller sveske truffli

**Vælg 3 retter for kun 275.-Incl. kaffe m/lidt sødt**

**Min 20 couverter.**