

COCKTAILS & MAD

MENU JAN/FEB 2018

MENU

**VORES RETTER ER MELLEM STØRRELSE
OG VI ANBEFALER DERFOR AT MAN
VÆLGER 3-4 RETTER**

KAMMUSLING - SELLERI - AGURK 130

JOMFRUHUMMERE - ÆBLE - ØSTERS 130

REJE - BØGEHATTE - VANILJE 120

PIGHVAR - BABEQUE - BLÅMUSLING 185

TORSK - HAVESYRE - KÅL 175

OKSEMARV - HAVTORN - PERSILLE 105

OKSE TATAR - TOMAT - SOYA 125

SVINEKÆBE - TYTTEBÆR - KARTOFFEL 155

VESTERHAVSOST - VALNØD - MANITOBA 105

HINDBÆR - LAKRIDS - MALTO 90

KAFFE IS - HVID CHOKOLADE - GRAN 80

SNACKS

TAPIOKA - DILD 35

KARTOFFEL - MALT 35

KRABBE - GLASKÅL 45

VORES MENUER

5 RETTER

KØKKENET HAR UDVALGT 5 LÆKRE RETTER
425

VIN- ELLER COCKTAILMENU

425

TASTINGMENU

SMÅ RETTER FRA A LA CARTE KORTET,
SERVERET OVER 8 OMBÆRINGER.

545

VIN- ELLER COCKTAILMENU

545