

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
<hr/>	
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