

3-retters menu

Januar-marts 2024

Signatur menu

Forret

Rødbede Arancini – Mild gedeost – Sort olivenolie – Friske urter

Eller

Torsk – Persille – Sort olivenolie – Friske urter
Tillæg +DKK 32,- per person

Hovedret

Svampe – Hvide bønner - Spidskål – Gulerødder – Kartoffelknas – Bergamotte sauce
Serveres med kartofler og sauce á part

Eller

Gråsten kylling – Spidskål – Gulerødder – Kartoffler – Bergamotte sauce
Tillæg +DKK 60,- per person

Dessert

Chokolademousse – Saltkaramel – Orange - Hasselnød

Signatur allergene menu

Forret

Rødbede Arancini – Vegansk fløde - Sort olivenolie – Friske urter

Hovedret

Svampe – Hvide bønner - Spidskål – Gulerødder – Kartoffelknas – Bergamotte sauce
Serveres med kartofler og sauce á part

Dessert

Chokolademousse – Salt Karamel – Orange

Bemærk venligst:

Det er muligt at håndtere alle former for "almindelige" allergener uden nogen form for tillæg. Herunder ligger allergener eller kosthensyn så som: Vegetarer, veganere, diabetikere, laktoseintolerante, glutenallergikere, fisk og skaldyrallergikere. Til gæster med "andre former" for allergener, vil der skulle udarbejdes et specielt tilbud, da vi ikke producerer disse i eget hus.

CPH Conference

en del af **DGI Byen**