

Aftenkort

Torsdag, fredag og lørdag fra 17.30



Juleanretninger

Den Lille Julefrokost - 168,- kr.

Klar karrysild med æg, æbler og løg.

Stegt medister med rødkål, sennepsvinaigrette og ristet rugbrød.

Ris a'la mande med kirsebærsauce *eller*

Kanel Panna Cotta med citronperler, kvædepuré og hvid chokolade.

Den Store Julefrokost - 275,- kr.

Klar karrysild med æg, æbler og løg, grønkålssalat og pankopaneret fiskefilet.

Stegt medister med rødkål, sennepsvinaigrette og ristet rugbrød, And med rødløgskompot, æbler og mandler.

Ris a'la mande kirsebærsauce *eller*

Kanel Panna Cotta med citronperler, kvædepuré og hvid chokolade.

Den Vegetariske Julefrokost - 168,- kr.

Falafler med salat af grønkål.

Gedefriskost m. variationer af rødbede.

Ris a'la mande med kirsebærsauce



60-90% økologi

Aftenkort

Torsdag, fredag og lørdag fra 17.30

B-hageriet's Smagemenu

Forret:

Sandart med variation blomkål og mandler 105,- kr.
5 gr. Caviar på toppen +95,- kr.

Hovedret:

Stegt and med ristet grønkål, rosenkål, appelsin og spinat 205,- kr.

Dessert:

Ris a'la mande med kirsebærsauce 75,- kr.
eller

Kanel Panna Cotta med citronperler, citronsorbet, 98,- kr.
kvædepuré og hvid chokolade.

2 retter: 275,- kr.

3 retter: 355,- kr.

Tilvalg af Ost: +55,- kr.

Tilhørende Vinmenu

3 Glas: 195,- ; 4 Glas: 250,-



