

# Show Meny 2023

Aperitiff i møterom eller bar? Prøv en av våre fantastiske cocktails eller kanskje ett glass champagne?

## Forrett

Rødbete tartar med speket eggeplomme, pepperrot og persille majones, rugbrød chips og urter

(E,G (Hvete),Sn)

## Hovedrett

Ovnsbakt torsk med Sautert kål og grønne erter, potetpuré og hollandaise

(F,E,L (Fløte, Melk)

Eller

Entrecôte av kalv med Sautert kål og portobello sopp, potetpuré fritert persillerot og rødvin sj

(L (Melk, Fløte), Su)

## Dessert

Sjokolademousse quenelle med stekt sjokolade og bringebær coulis

(L,M,SU)

### Allergener

G=Gluten, L=Laktose, E=Egg, S=Skalldyr, F=Fisk, P=Peanøtter, N=Nøtter, So=soya, St= Selleri,  
Sn=Sennep, Se=sesam, Su=sulfitter, Lu= Lupiner, B=Bløtdyr

**Pris: 595,- per person.**