

## De klassiske menuer

Rejecocktail med tomatiseret dressing, asparges, dild, citron og rogn . . . . .	70.-
Tun mousse med æg, rejer, tomat og sprød salat . . . . .	55.-
Klar suppe med urter . . . . .	60.-
Cremesuppe efter eget ønske . . . . .	50.-
Tarteletter med høns i asparges og persille . . . . .	50.-
-----	
Kamsteg med sprøde svær, hjemmelavet rødkål, surt, brune og hvide kartofler samt sovs og chips . . . . .	135.-
Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, dampet grønsager, vildt sovs samt nøddekartofler og tyttebær . . . . .	150.-
Gl. Daws oksesteg med glaseret perleløg, bønner og blomkål serveret med hvide kartofler og sovs af retten samt surt . . . . .	155.-
Kylling steg med rabarberkompot, syltet agurker, forårsgrønt samt hønsesky og kartofler med persille. . . . .	135.-
Dyresteg med bacon og enebær, stegte svampe og kål serveret med vildt sovs, hvide kartofler, tyttebær og waldorfsalat . . . . .	175.-
-----	
Fløderand med bærkompot, flødeskum og marengs. . . . .	45.-
Nøddeskurv med 2 slags is bær og flødeskum . . . . .	55.-
Citron fromage med flødeskum, marengs og chokolade. . . . .	45.-
Rødgrød med fløde og strø sukker. . . . .	40.-
Chokolade mousse med blomme kompot, vanilje twill og melisse. . . . .	45.-
Fromage efter eget ønske med frugt og sprødt . . . . .	45.-