



RESTAURANT & BAR

23. september

MENY

Wine n' Dine with Music

FORRETT

Kamskjell stekt i smør

Serveres med ertepuré, fennikelcrudité, smørsaus og ørretrogn.

Allergener: Bløtdyr, melk, sulfitt, fisk

HOVEDRETT

Grillet entrecôte

Kremet cognacsaus med grønnpepper, brokkolini og pommes frites.

Allergener: Melk, sulfitt

DESSERT

Sjokolade Crèmeux

Bringebærgelé, karamelliserte hasselnøtter, krystallisert mørk sjokolade og kakaotuile.

Allergener: Melk, hvete, egg, hasselnøtter

Vel bekomme!