

Hjertelig velkommen på

RESTAURANT **30**

FEBRUAR

*-en kulinarisk madoplevelse
udover det sædvanlige*

30 Februar's lækre 5 retters menu

FORRET

Suppe á la 30 Februar

MELLEMRET

Røget krondyrfilet med salat vendt i balsamico,
marineret skovbær og lakrids

GANERENSER

Lime sorbet og citron vodka

HOVEDRET

Oksemørbrad serveret med dagens garniture, kartoffeltårn og
rødvinsauce

DESSERT

Hvid chokolade crème brûlée med appelsinsorbet og bær

5 RETTER KR. 399,-

Vinmenu

2 GLAS 179 KR.

Les Berchets, Chardonnay-Colombard, Frankrig
Château Ste. Michelle, Cabernet Sauvignon, USA

3 GLAS 249 KR.

Les Berchets, Chardonnay-Colombard, Frankrig
Château Ste. Michelle, Cabernet Sauvignon, USA
Warre's, Otima - 10 year Tawny, Portugal

FORRETTER

Røget krøndyrfilet

Med salat vendt i balsamico, vanilje marineret skovbær og lakrids

109,-

Laksetatar med Avocado

Bæredygtig urtemanieret laks med mango, mascarpone og avocado

109,-

Carpaccio med bourbon honning

Af oksemørbrad serveret med salat, pinjekerne og Vesterhavsost

109,-

Frisk signatur salat

Frisk salat med feta, glasnudler og goma dressing

89,-

Kæmperejer

Serveret i cremet spinat/safran sauce

109,-

Dagens suppe

Spørg efter dagens suppe

89,-

HOVEDERETTER

Oksemørbrad

Serveret med kartoffeltårn

vælg mellem rødvinssauce, pebersauce, urtesmør

299,-

Ribeye

Serveret med pommes

vælg mellem rødvinssauce, pebersauce, urtesmør

299,-

Lammekrone

Grillet lammekrone serveret med dagens garniture, babykartofler og hvidløgsrosemarin sauce

299,-

Kylling supreme

Sprød stegt kyllingebryst serveret med dagens garniture, kartoffeltårn og champignonsauce

239,-

Butterfly tigerrejer

Marinerede rejer serveret med krydrede babykartofler og karamelliseret lime

299,-

Grillet laks

Bæredygtig laksefilet serveret med dagens garniture, kartoffeltårn, teriyaki sauce og karamelliseret lime

289,-

DESSERT

Ostetallerken

Serveret med surt og sødt

109,-

Chokoladekage

Med vaniljeis og marineret skovbær

89,-

Hvid chokolade crème brûlée

Med appelsinsorbet og bær

89,-

Is creme à la 30 Februar

79,-

VARME DRIKKE

Kaffe latte/cappuccino

49,-

Kaffe/the

45,-

Espresso

45,-

Irish coffee

89,-

Sodavand

49,-

Bonholmer Most

49,-

Øl Fur Bryghus

75,-

VINKORT

Mousserende vin

Glas

1/1

Saint Louis Sparkling Demi Sec Frankrig	79,-	379,-
Bestheim Crémant d'Alsace Brut - Heritage, Alsace Frankrig		449,-

Hvidvin

Glas

1/1

Chiàro di Lùna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien, Italien	79,-	379,-
Chateau Ste. Michelle/Dr. Loosen Eroica Riesling, Washington State	89,-	399,-
Les Berchets, Chardonnay-Colombard, Vin de Pays d'OC, Frankrig	89,-	399,-
Domaine Fèvre & Fèvre, Chablis, Bourgogne, Chablis, Frankrig	149,-	699,-
3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand		399,-

Rødvin

Glas

1/1

Casalfort, Ripasso Valpolicella, Veneto, Italien	89,-	399,-
Chateau Ste. Michelle, Cabernet Sauvignon - Limited Edition, Washington State, USA	99,-	449,-
Villalta, Amarone della Valpolicella XIX, Veneto, Italien	149,-	649,-
Maison Louis Jadot, Beaujolais-Village - Combe aux Jacques, Beaujolais, Frankrig		429,-
Black Ink, Old Vine Zinfandel, California, USA		449,-
Château des Jacques, Fleurie, Beaujolais, Frankrig		549,-
Château Chambrun, Bordeaux, Lalande de Pomerol, Frankrig		799,-
M. Chapoutier, Châteauneuf-du-Pape - La Bernardine, Rhône Syd, Frankrig		799,-
Brovia - Barolo, Piemonte, Italien		899,-

Dessertvin

Glas

1/1

Domäne Wachau, Beerenauslese Terrassen, Wachau , Østrig	85,-	425,-
---	------	-------

Portvin

Glas

1/1

Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro, Portugal	85,-	
---	------	--