

PS DELIGHT

FORRET – SNACKS

CHARCUTERIE med oliven & tapenade

HÅNDPILLEDE SVENSKE REJER med hjertesalat, sød chilidressing & agurk

CARPACCIO af økologisk dansk oksemørbrad med hasselnød, økologisk Vesterhavsost & krydderurter

HOVEDRET

STEGT KYLLINGEBRYST fra Hopballe Mølle med frikassé af lår, gulerod & asparges

SIDE ORDERS

NYE DANSKE KARTOFLER med urtecrème

SOMMERSALAT med kål, radise, agurk, fynsk rygeostcrème, solsikkekerner & purløg

PEBERSAUCE

OST +55

TO SLAGS DANSKE ØKOLOGISKE OSTE med kompot & kiks

DESSERT

TRIFLI af danske rabarber med makroner & vaniljecreme

345

PS DELUXE

APPETIZER

SPÆDE GRØNTSAGER med solsikkehummus & romesco

FORRET – SNACKS

RILLETTE AF RØGET DANSK MAKREL med syltede rabarber & sprøde ris chips

CHARCUTERIE med oliven & tapenade

HÅNDPILLEDE SVENSKE REJER med hjertesalat, sød chilidressing & agurk

HOVEDRET

DANSK ØKOLOGISK OKSEMØRBRAD 220g

eller

RIB EYE 300g

SIDE ORDERS

POMMES FRITES

CAESAR SALAT med hjertesalat, rød spidskål, Caesar dressing, økologisk Vesterhavsost & croutoner

SAUTERET FRISK SPINAT med couscous, dansk salatost, rødløg, citron & græskarkerner

PEBERSAUCE eller BÉARNAISE

OST + 55

TO SLAGS DANSKE ØKOLOGISKE OSTE med kompot & kiks

DESSERT

TRIFLI af danske rabarber med makroner & vaniljecreme

395 med rib eye

445 med oksemørbrad

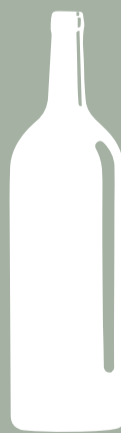
DRIKKEPAKKE

WINE MENU 1 195 DKK

THREE GLASSES OF HOUSE WINE

WINE MENU 3 345 DKK

APERITÍF
HOUSE WINES SERVED AD LIB DURING DINNER



WINE MENU 2 295 DKK

HOUSE WINES SERVED AD LIB DURING DINNER

WINE MENU 4 445 DKK

APERITÍF
HOUSE WINES SERVED AD LIB DURING DINNER
STILL & SPARKLING MINERAL WATER
FILTER COFFEE & AVEC