



August Menu

Forret: Kold ærtesuppe med mynte, ærter, cremefraiche og urter.

Hovedret: Citrusstegt kalkuncuvette med variation af majs, broccoli, pommes Duchess og timian sauce.

Dessert: Kirsebær sorbet med syltede kirsebær, sprøde nødder, karamel og mørk chokolade.
Serveres d. 1/8, 4/8*, 7/8, 10/8, 13/8, 16/8, 19/8, 22/8, 25/8*, 28/8, 31/8

Forret: Laksetatar med sprødt brød, rødløg, citrus creme og urter.

Hovedret: langtidsstegt svinebryst med variation af kål, forårsløg, rosmarinstege kartofler og estragonsauce.

Dessert: Cointreau bagte blommer med crumble, sorbet og skovsyre.
Serveres d. 2/8, 5/8, 8/8, 11/8*, 14/8, 17/8, 20/8, 23/8, 26/8, 29/8

Forret: Bagt kulmule med syltede tomater, sukkerærter, hvidvinsskum, kørvelolie og urter.

Hovedret: Oksetyndsteg med variation af gulerødder, bønner, pommes fondant og rødvinssauce.

Dessert: Jordbær og blåbær med blåbærsorbet, hvidchokoladecreme og brændt hvidchokolade.
Serveres d. 3/8, 6/8, 9/8, 12/8, 15/8, 18/8*, 21/8, 24/8, 27/8, 30/8

2 retters menu

kr. 295,-

3 retters menu

kr. 365,-

vinmenu til 3 retter (3 glas vin og vand) pr. person

kr. 235,-

vinmenu til 2 retter (2 glas vin og vand) pr. person

kr. 185,-

***NB:** HVER søndag i juli og august vil det være muligt at købe dagens menu samt a la carte. Maden serveres i Restaurant Bytinget så kig ind. Der er åbent fra kl. 18.00-22.00 (køkkenet lukker kl. 20.30)