

# Månedsmenu

## Menu of the month

### Forret

#### Starter

**Grøn ærtesuppe med rejer og Asti. Hertil pesto croutons**

Pea soup with prawns and Asti

### Hovedret

#### Main course

**Grillet sommerbuk m. rosmarin og hvidløg på sauterede grønne asparges, vildtsauce og crudité af glaskål og gulerod.**

**Hertil nye smørdampede kartofler**

Grilled buck with rosemary and garlic, green asparagus, sauce and crudité of cabbage and carrots. With new butter steamed potatoes.

### Ost

#### Cheese

**3 slags ost med hjemmelavet tilbehør**

3 sorts of cheese

### Dessert

#### Dessert

**Jordbær consommé**

**Nødderør med hvid chokoladecreme, friske jordbær og citrongræs**

Strawberry consommé, pipe of nuts with chocolate cream, strawberries and lemon grass

**2 retter / Courses kr. 268,00 ,-**

**3 retter / Courses kr. 298,00 ,-**

**4 retter / Courses kr. 328.00 ,-**