

DAGENS MENU

*Seks forskellige ting at smage på
3 snacks, en forret, en hovedret og en dessert*

SNACKS

Ristede kastanier

med smør og salt



Vol au vent

med svampe, fløde og hvidløg



Andelevermousse

på rugbrødschips



Et glas let mousserende vin

Blå gæs fra Fejø

MENU

Lyngrillet rå tun

Ponzu, sesam, wasabi
Surdejsbolle og smør



Et glas hvidvin

Brumont Château Bouscassé Les Jardins 2012

Braiseret dådyr

Ristede svampe, bagte rødbeder,
blommekompot, danske kartofler, vildtsauce



*(Hovedretten kan erstattes af dagens fisk eller
hasselbagt kålroe)*

Et glas rødvin

Lupo Meraviglia Tre di Tre

Panna Cotta

Blåbærcoulis



Et glas portvin

Klassen rose port

Pris 650.- kr.



Prisen inkluderer tilpasset vinmenu
bestående af 4 glas vin og vand ad libitum.
(Der kan vælges alkoholfri vin)

ALLERGENER



Gluten



Sesam



Nødder



Krebsdyr
Crustaceans



Fisk



Sennep



Mustard



Mælk



Milk
Selleri
Cellery



Soja



Soy



Bløddyr



Molluscs



Lupin
Lupin



Sulfitter



Sulphite



Æg



Egg



Peanuts
Peanuts

UGE 43



DAGENS FISK

Hel grillet havbars

Dampede timianporrer,
basilikumpesto, m Danske kartofler



260,- kr.



DAGENS VILDT

Dådyr

Braiseret dådyr, ristede svampe,
bagte rødbeder, blommekompot,
danske kartofler, vildtsauce



230,- kr.



DET GAMLE
PAKHUS
RESTAURANT I NYSTED