



A la carte menukort - efterår 2019

Forretter

Klassisk Fransk løgsuppe tilsmagt med hvidløg og gratineret ostesurdejsbrød

Kr. 88,-

Hjemmerøget bagt laks med honning anrettet med variation af sprød salat. Serveres med rød pesto, dijonnaise og surdejs brød

Kr. 88,-

Gå planken ud:

Tapas anretning - planke med carpaccio, høvlet parmesan -røget dyrekølle, syltede hyben, hjemmerøget laks, syltede rødløg og filopose med spinat og kantareller her til serveres hjemmelavet oliven tapanade, grøn pesto, aioli, rød pesto.

Pris pr. person 168.-kr (min. 2 personer)

Hovedret

Rosa stegt Tournedos af oksemørbrad serveres med salat mix, chips, bearnaise sauce og dagens kartoffel

Kr. 258,-

Grillet Steak af kalvefilet serveret med rosmarin sky, kartoffel timbale og symfoni af årstidens grøntsager

Kr. 238,-

Hvidløgsfarseret og grillet perlehønebryst serveret med frisk pasta vendt med grønt, sautes med cremet sauce og frisk revet parmesan

Kr. 208,-

Dagens fangst fra lokal fiskekutter Annika serveres med årstidens garniture hertil safrancreme, vilde ris samt smørsauteret spinat

Kr. 208,-

Desserter

Iscoupe Marina special

Kr. 68,-

Planke med udvalg af franske og italienske oste serveres med hjemmelavet specialiteter

Kr. 88,-

Gateau Marcel - fransk chokoladecake bagt med omhu

Kr. 68,-

Børnemenü

Alt på kortet laves som ½ portioner

Kyllingenuggets serveret med pomfritter

Dagens menu

Hovedret kr. 198,-

2 retter kr. 238,-

3 retter kr. 268,-