



SØBORGS PÅSKEMENU

KØKKENCHEFENS ANBEFALING

Forret

Carpaccio af dansk rådyr

Serveres med cashewnødder, dijonsennep og bananløg, hertil brød og smør.

Blinis med lakserogn

Serveres med kærnemælkscremé, sprød torskechips, radisse crudité og brøndkarsepuré.

Hovedret

Grillet lammekrone

Serveres med bagt hvidløgspuré, rosmarin crumble, mintpesto, glaserede gulerødder, kartoffeltårn og vildtsauce.

Smørstegt helleflynder

Serveres med gulerods variation, grønne asparges, skorzonerrødder, nye kartofler og jomfruhummerbisque.

Mexicansk boeuf af Hereford

Serveres med ostegratinerede jalapeños, dagens garniture, BBQ kartofler og mexicansk salsasauce

Dessert

Friturestegt camembert

Serveres med ristet brød og solbærmarmelade

Gateau Marcel

Fransk moussekage
Serveres med vanilleis og karamel flager.

2 retter **298,-**

3 retter **329,-**