

Aftenmenu Hôtel de Ville

Obs: dette er et eksempel og aftenmenu kan variere efter sæsonvarer

Der forefindes desuden altid både børne-retter og en dagens vegetar menu

Forretter

Ristede Kammuslinger

Serveret med wakamesalat, wasabimayo og teriyakisauce

Frisk færøsk Stenbiderrogn

med purløgscreme, hakket rødløg & rugbrødschips

Dampet hvid Asperges

Med håndpillede, svenske rejer og hollandaise

Hovedretter

Ristet Helleflynder

serveret med spinat & hummercreme samt små kartofler

Helstegt Kalvemørbrad

med forårsgrønt svøbt i pancetta, Pommes Anna, sellericreme & trøffelsky

Langtidsbraiseret Lammeskank

Serveret i egen sky med rosmarin, champignon og dadeltomater

350 g Striploin (tillæg 75,-)

Serveret med bordelaise, bagt tomat, sprøde fritter & sauce tartare

Desserter

Hôtel de Villes Æble Rabarber Trifli

med vaniljecreme, ristet rugbrødscrumble og hasselnøddetuilles

Fransk Chokoladekage

med solbærkompot, vaniljeis og krokant

Udvalg af Oste

Med hj.syltede valnødder og oliven

1 hovedret 295,-

2 retter 385,-

3 retter 445,-