

Hôtel de Ville

Forretter

Hvidløgspocherede Kæmperejer
tilberedt med hvidvin, hvidløgsmør og persille

Koldrøget Samsø Laks
med purløgscreme og sprøde salater

Cremet Jordskokkesuppe
Med ristet pancetta og trøffelolie

Hovedretter

Ristet Helleflynder
serveret med hummersauce, fennikel & små kartofler

Langtidsbraiseret Lammeskank
serveret i egen jus med rosmarin og efterårets svampe

Helstegt Kalvemørbrad
med Pommes Croquettes, sellericreme & portvinssauce

350 g Striploin (tillæg 85,-)
merveret med bordelaise, bagt tomat, sprøde fritter & sauce tartare

Desserter

Lun Fransk Citrontærte
Serveret med marengs og hindbærsorbet

Fransk Chokoladekage
med solbærkompot, vaniljeis og krokant

Udvalg af Oste
med hj.syltede valnødder og oliven

Æble Rabarber Trifli
med vanillecreme og hasselnøddetuilles

1 hovedret 295,-
2 retter 385,-
3 retter 445