

MENU

Social Dinner d. 9. maj 2019

Hjemmerøget laks med grønkålssalat, friske æbler og ristet sesam.

Flodkrebs med friske urter og lime.

Crab cake i panko med ingefær sauce.

Lynstegt tun med sesam og tangsalat, hertil en hjemmelavet citrus mayo.

Kold anrettet oksefilet med balsamico glace og frisk parmesan.

Agurkerulle med rygeost creme og citron caviar.

Butterdejs burger med chorizo og frisk ost.

Hertil hjemmebagt brød og smør.

Dessert:

Lille osteanretning.

Chokolade brownies med saltede peanuts.

Vanilje panna cotta med frugt coli.