



25. JULI

DANSKE KLASSIKERE 299,-

Rejecocktail med skaldyrsdressing • Tunmousse med friske urter
Hønsesalat på ananasring • Røget makrel med rørag og radisser
Stegt flæsk med persillesauce og rødbeder • Karbonader med stuede grønærter
Kalvespidsbryst med peberrodssauce • Forloren hare med brun sauce
Frikadeller med hjemmesyltede agurker • Nye kartofler • Broccolisalat • Mormorsalat
Flutes og smør • Citronfromage • Gammeldags æblekage

26. JULI

ASIATISK BUFFET 299,-

Vietnamesiske forårsruller med frisk grønt og dip • Nudelsalat • Stegte ris • Chicken masala
Rosastegt andebryst med kålsalat og sur-sød dressing • Forårsruller med oksekød
Samosa med dip • Stegte tigerrejer med krydderurter og chilimayo • Fishcakes med peanudip
Crispy chicken med mangochutney • Pho-suppe med oksekød og frisk grønt
Bao-boller med marineret nakkefilet og grønt • Naanbrød og yoghurt

27. JULI

FISK & SKALDYRSBUFFET 399,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter i julienne
Hjemmerøget laks med rygeost, radiser og friske urter
Jomfruhummer med kold urtecreme • Store tigerrejer vendt med persille og hvidløg
Carpaccio af røget tun med kryddermayo og friterede kapers
Marinerede kammuslinger med hasselnøddepesto og rogn
Urtepaneret lyssej med sauce tatar • Smørdampet hellefisk med asparges vinaigrette
Salat af grillet blomkål, bagt fennikel, gammelknas og citron vinaigrette
Tomatsalat med agurk, rødløg, dild og sennepsvinaigrette
2 slags pesto • Aioli • Chilimayo • Sur-sød sauce • Ærtehumus • Hjemmebagt brød & smør

28. JULI

HELSTEGT PATTEGRIS 299,-

Sommerslaw med spidskål, gulerødder og sukkerærter • Grillet snackpeber
Italiensk inspireret kartoffelsalat med friske urter og springløg
Melonsalat med tomat, grillet ost, rødløg og rucola • Flødekartofler med rød peber
Majskolber med hvidløgssmør • Fetacreme • Baconcreme • Tzatziki • Pesto og smør
Hjemmebagt foccacia • Panna cotta med hvid chokolade og marinerede jordbær