

# Månedens menu

## Forret

Dampet lyssejfilet serveret med sauteret spinat samt grov senneps beurre blanc.  
Hertil hjemmebagt brød og smør med groft læsø salt.

## Hovedret

Langtidsstegt pancettaindbagt oksefilet garneret med  
appelsinmarinerede gulerødder og italiensk grønsagskompot.  
Hertil pommes duchess samt portvinssauce.

## Dessert

Kanelsyltet pære serveret med vaniljeiscreme og lun karamelsauce

**3 Retter**  
**398,-**

## Vinmenu

Vinmenu af husets vine  
1 glas: 50,- pr. ret

Gourmet vinmenu  
1 glas: 79,- pr. ret

Luksus vinmenu  
1 glas: 109,- pr. ret