



Meny

Alla Hjärtans Dag

14/2 och 21/2, 2009

Förrätter

- Hvudehus krämiga fisksoppa med färsk sparris och basilikabröd.
*
- Klassisk kräftskagen med löjrom och toast.

Varmrätter

- Hjortfilé med smör och vitlöksfräst blandsvamp på bädd av ugnrostade rotfrukter.
*
- Laxfärserad gösfilé med kräftragu och Sandefjordsås. serveras med ört slungad potatis.

Desserter

- Crème Brûlée.
*
- Glass med färska bär

Pris: 495.- per person

