

Fælles spisning

Maden serveres altid med dagens salat og brød.

Der kan forekomme småjusteringer af menuen på dagen.

Døre åbner kl. 18.00 - Servering kl. 18.30.

Voksne: 95 kr. / Børn (u. 12): 60 kr.

Oktober 2026

Torsdag 1/10

Boller i karry m. ris.
Syltede pærer med rosmarin.
Råcreme. Ristede hasselnødder.

Tirsdag 6/10

Bagt laks. Spinat i fløde og vin.
Stegt rosenkål.

Torsdag 8/10

Ovngrillet spidskål. Kørvel-mayo.
Pommes Anna.
Fennikel-is. Råsyltet blomme.

Tirsdag 13/10

Pasta Carbonara.

Torsdag 15/10

Slow Food Danmark x Bebo

Speltotto, rørt med græskarpuré og Vesterhavsost. Syltet græskar og smørstegt palmekål. Urter.
Græskar-pannacotta. Serveres med pumpkin-spice-latte-is.

Tirsdag 20/10

Grillet blomkål. Græskarpuré rørt med appelsin og smør.
Rødbedecrudité. Valnødder.

Torsdag 22/10

Rodfrugter og svampe. Grov mos med parmesan.

Tirsdag 27/10

Dagens fisk. Jordskokpuré.
Urteolie. Bagt pastinak.

Torsdag 29/10

Braiseret kylling. Gratineret savoykål.
Vanille-is. Havtorn.

