

Sofie Kælderen

Selskabsmenuer

Forretter

Norsk røget laks m/urtecreme, friske salater, citron og dild
95,-

Sesammarineret tigerrejer m/koriander creme og frisk salat
95,-

Lakserilette rørt m/creme fraiche, friske krydderurter og æble,
anrettet med fennikel crudité og frisk salat
95,-

Ovnbagt farseret rødtungefilet m/fiskefumé og dild
105,-

Cremet kørvælsuppe m/oste brødcroustons
85,-

Kyllingeroulade m/koriander creme og friske salater
90,-

2 retters menu kr. 255,-

3 retters menu kr. 345,-

Oksemørbrad + kr. 40,-

Selskabsmenuer serveres for minimum 15 personer.

Hovedretter

Stegt fransk perlehønebryst m/pommes rösti, estragon sauce samt
saute af løg, tomat, fennikel og lime.
185,-

Helstegt sødmælkskalveculotte m/mild dijonsennep sauce, små
smørristede kartofler og garniture af sæsonens friske grøntsager
185,-

Helstegt oksefilet m/portvins sauce, pommes anna tilsmagt
hvidløg og rosmarin samt saute af friske grøntsager
195,-

Helstegt oksemørbrad m/urtebearnaise, håndskåret pommes frites
og garniture af sæsonens friske grøntsager
245,-

Desserter

Nougatmousse med karamel/nøddeflager og mango coulis
85,-

Klassisk fransk crème brulée m/friske bær
85,-

Hvid chokolademousse m/hindbær iscreme, frisk frugt og mynte
85,-