

Broe

Hovedretter Efterår/vinter 2018/19 Minimum 8 kuverter

Boeuf bourguignon med vintergrøntsager og grov kartoffelmos	kr. 135.-
Lammekoteletter fyldt med parmesan, salvie og hvidløg, serveret med pommes Duchesse, glaserede rodfrugter og Dijonsauce	kr. 195.-
Perlehønebryst med stegte kartofler, bagt blomkål og græskar og estragonflødesauce	kr. 165.-
Oksemedaillon fyldt med krydderstegte portobellosvampe, serveret med kartoffel/jordskokkegratin, grønkålssalat med granatæble og portvinsglace	kr. 185.-
Trøffelmarineret frilandssvinemørbrad med rosenkålssalat med rødbeder, presset flødekartoffel rullet i krydderurter, lynstegte og skovsvampe, glace	kr. 135.-