



Chef's Frühlingsmenü

1.Gang

Grönland Garnelen und Flusskrebse Cocktail mit Avocado, Mango, roten Zwiebeln, Koriander und Chicorée (13€)

2.Gang

Spargelcrème Suppe mit gebeiztem Lachs, Kräuter Öl und Topinambur Chips und Lachskaviar (13€)

3. Gang

Skagerrak Fischteller - Kabeljau, Lachs und Garnele aus dem Ofen mit Hasselback-Kartoffeln
Sandefjordsmør - Estragon Sauce, glasierten Karotten und gebratenem Spinat(21€)

oder

Pariserbøf - dänischer Klassiker - gebratenes Rindfleisch Patty auf Toastbrot, serviert mit Kapern, eingelegten Gemüse, frischem Meerrettich, Senf, gepickelten Rote Bete(21€)

Dessert

Skyr-Vanille Mousse mit pochierem Rhabarber, Karamell Streusel und Rhabarber Eis (10€)

53€ pro Person

Weinbegleitung:

20€ (4 x 0,1l)



Skål

by Munch's Hus

