



# REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

## En aften på Refborg

### 3 retter med vin

#### **Bobler eller GT & snacks**

##### **1. ret**

Hummerbisque serveret med fiskefars, kulmule, karse og durum.

*Lobster bisque served with fish souffle, hake, cress and durum.*

***Hertil serveres: Astrolabe Sauvignon Blanc***

##### **2. ret**

Flamberet oksemørbrad serveret med ristede grøntsager, pebersauce og pommes frites.

*Flamed beef tenderloin served with roasted vegetables, pepper sauce and pommes frites.*

***Hertil Servers: Il Sestante Ripasso***

##### **3. ret**

Jordskokke-panna cotta serveret med mælke is, ristede hasselnødder og karamel sifon.

*Jerusalem artichokes-panna cotta served with milk ice cream, roasted hazelnuts and caramel chiffon.*

***Hertil serveres: Chateau Beaulon, Pineau Des Charentes***

Kaffe/The med sødt.

**Pr person kr. 595,-**