



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 Chardonnay

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

Jordkokke-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,-