



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

En aften på Refborg Luksus

5 retter med vin.

Bobler eller GT & snacks

1. ret

Hummerbisque serveret med fiskefars, kulmule, karse og durum.

Lobster bisque served with fish soufflé, hake, cress and durum.

Hertil serveres: Astrolabe Sauvignon Blanc

2. ret

Variation af bagte og syltede beder serveret med sennepskorn, rugcrumble, manchego sifon og tallerkensmækker.

Variation of baked and pickled beets served with mustard seeds, rye crumble, Manchego chiffon and Indian cress.

Hertil Serveres: L'Esprit de Chevalier

3. ret

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

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

Hertil serveres: Il Sestante Ripasso

4. ret

Danske oste fra ARLA UNIKA, hertil hjemmelavet tilbehør.

Danish cheeses from ARLA UNIKA, served with homemade garnish.

Hertil serveres: Churchill's Reserve Port

5. 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. 795,-