

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité - Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité – Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité - Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité – Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité - Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité – Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m.
hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité -
Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité –
Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m.
hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité -
Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité –
Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité - Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité – Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité - Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité – Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité - Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité – Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité - Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité – Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité - Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité – Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité - Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité – Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité - Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité – Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité - Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité – Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité - Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité – Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Oksemørbrad – Croquettes af oksetykkam – Pommes Puré – Stegt blomkål – Blomkålscrudité - Trøffelsauce

Beef tenderloin – Beef Loin Croquettes – Potato puré – fried cauliflower – Cauliflower crudité – Truffle sauce

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

THE APPEL

Jordskokke is – Æble Broken gel – Æblemousse – Jordskokke chips

Jerusalem artichokes icecream – Apple Broken gel – Apple mousse – Jerusalem artichokes chips

Hertil serveres: Pineau Des Charentes, Frankrig

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00