

PS ØSTERBRO

SÆSONMENU

to serveringer 375 / tre serveringer 425

Forret

Røget laks

med braiseret julesalat, yoghurt, glaskål, fennikel & sprød boghvede

Kroetter af dansk gris

med syltede brombær, radicchio & mayo

Økologisk dansk stracciatella

med bagte zittauerløg, valnødder & krydderurter

Hovedret

Stegt andebryst

med appelsin, Madeira-glance, Szechuan peber & ristede valnødder

Aspargeskartofler

stegt i andefedt

Saltbagte rødbeder

med palmekål, sprød quinoa, skovsyre & balsamico

Dessert

Pocheret pære

med vaniljecrème, chokoladesauce & mandel crumble

PSØ – MENUEN

to serveringer 445 / tre serveringer 495

Forret

Røget laks

med braiseret julesalat, yoghurt, glaskål, fennikel & sprød boghvede

Carpaccio af økologisk dansk oksemørbrad

med hasselnød, Vesterhavs-ost & krydderurter

Økologisk dansk stracciatella

med bagte zittauerløg, valnødder & krydderurter

Hovedret

Rib-eye fra Uruguay

eller

Dansk økologisk oksemørbrad fra Himmerland +20

Side orders

Pommes frites

Caesar salat

med hjertesalat, Caesar dressing, økologisk Gran ost fra Them & croutoner

Béarnaise sauce

Dessert

Hindbærtærte

med hvid chokolademousse & nøddekrokant

VIN MENUER

Vinmenu 1

245

Tre glas vin
Vand med/uden bobler

Vinmenu 2

395

Husets vin serveret ad lib under middagen
Vand med/uden bobler

Vinmenu 3

465

Velkomstbobler
Husets vin serveret ad lib under middagen
Vand med/uden bobler

Vinmenu 4

495

Velkomstbobler
Husets vin serveret ad lib under middagen
Vand med/uden bobler
Filterkaffe

En enslydende menu skal bestilles til hele bordet.
Alle anførte retter serveres, med mindre et tillægsvalg er indikeret