

PÅSKE MENU I HUSET

MARINERET SILD

med kapers, rødløg og dild fraiche

KARRY SILD

med æble, æg og purløg

RØDSPÆTTEFILET

i panko med karl johan remoulade og grillet citron

REJESALAT

med håndpillede rejer, Karetmagerens dressing, smilende æg og hjertesalat

RØGET LAKS

med friske, friskost, radiser og malt

CEASAR SALAT

med romainesalat, parmesan, ceasardressing og croutons

SPIDSKÅL

med yoghurt, tranebær, græskarkerner og mynte

LUN LEVERPOSTEJ FRA SLAGTEREN

med stegte svampe, bacon og karse

KARETMAGERENS FRIKADELLER

med sprød agurksalat og dijon

MØRBRAD A LA CREME

af dansk svinekød med svampe, syltede løg og persille

TARTELETTER

med pocheret kylling, cremet asparges, vol au vent og grønne asparges

UDVALG AF DANSKE OSTE

med æblekompot og knækbrød

“CHOCOLATE BY HEART”

chokoladecreme, hvid chokolade, solbær og sprød crumble

SURDEJSBRØD & GROFT RUGBRØD

med rørt smør

PRIS PR PERSON

325,-