

Efterårsmenu

September - Oktober - November (serveres i restauranten)

Forret:

Varmrøget laks, anrettet på fennikel-salat, hertil ristet rugbrød med en mild smag af hvidløg

Hovedret:

Steak af kronstyr inderlår, ristede svampe, æble/selleri kompot, hertil små ristede kartofler med rosmarin og rødvinssauce.

Dessert:

Crème Brûlée med brombær.

2 retter kr. 244,00

3 retter kr. 289,00

Dinner transportable:

Se hjemmesiden eller ring efter brochure



Adelgade 56

Tlf. 6481 1108 · Fax. 6481 3604

Info@bogensehotel.dk
www.bogensehotel.dk