

Sæsonmenu

Efterår 2018

Gælder fra 1. september, oktober og november.

Forret:

*Røget kyllingebryst anrettet på rødkålssalat med æbler,
appelsiner og ristede valnødder.
Dertil flutes og smør.*

Hovedret:

*Steak af krondyrinderlår med dampede rosenkål,
ristede svampe og råmarinerede ribs.
Dertil rodfrugtfritter og rødvinssauce.*

Dessert:

Hasselbagt æble med hjemmelavet vaniljeis.

2 retter kr. 244,00

3 retter kr. 289,00

Diner transportable:

Se hjemmesiden eller ring efter brochure



Adelgade 56

Tlf. 6481 1108 · Fax. 6481 3604

**Info@bogensehotel.dk
www.bogensehotel.dk**