

Sæsonmenu

september, oktober og november 2019

Forret:

*Røget torsk på bund af
marineret spidskål med æble og syltet tomat.
Hertil grov flütes og smør.*

Hovedret:

*Krondyrsmedaljon med rosenkålspuré,
ristede svampe, rysteribs, jordskokkechips,
pommes Anna og rødvinssauce.*

Dessert:

*Brombærtærte med vaniljecreme
og friske brombær.*

2 retter kr. 254,00

3 retter kr. 299,00

Diner transportable:

Se hjemmesiden eller ring efter brochure



**Adelgade 56
Tlf. 6481 1108**

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