

Selskabsmenu

I ER OGSÅ VELKOMMEN AT KIGGE PÅ VORES
MÅNEDLIG FROKOST OG AFTENMENU TIL JERES ARRANGEMENT.

SKULLE I HAVE NOGEN SPØRGSMÅL ELLER ÆNDRING TIL MENU
VENLIGST KONTAKT HOS PÅ ALSACE@ALSACE.DK ELLER PÅ 33 14 57 43.

VI GLÆDER HOS AT BYDE DEM OG DERES GÆSTER VELKOMMEN PÅ ALSACE.

3 RETTER/ 3 COURSE 450,-

4 RETTER/ 4 COURSE 500,-

5 RETTER/ 5 COURSE 595,-

Forretter / Starters

TERRINE MAISON

Husets terrine med gåselever, marsalasky og toast.

HOMEMADE TERRINE

POIREAU CONFIT ET CHÈVRE

Confiteret Porrer med mandler, gedeost og salat.

LEEKs WITH ALMONDS, GOAT CHEESE AND MUSTARDSEEDS

Supper / Soups

CONSOMME À L'ALSACEIENNE

Ekstra kraftig oksekødssuppe pocheret æg.

EXTRA STRONG BEEF SOUP WITH PORCHED EGG

SOUPE À L'OIGNON

Alsace's løgsuppe med crouton og revet ost.

ALSACE'S ONION SOUP WITH CROUTON AND GRATED CHEESE

SOUPE POISSON À LA PROVENCAL

"Mediterranean" fiskesuppe serveret med sauce rouille.

"MEDITERRANEAN" FISH SOUP SERVED WITH SAUCE ROUILLE

Hovedretter / Main Courses

LIMANDE À LA MEUNIÈRE

Rødtunge stegt i smør serveret med persillekartofler og citron.

LEMON SOLE FRIED IN BUTTER SERVED WITH PARSLEY POTATOES AND LEMON

COQ AU RIESLING

Klassisk ret fra Alsace serveret med kartoffel, bacon og champignon.

CLASSIC DISH FROM ALSACE SERVED WITH POTATOES, BACON AND MUSHROOMS

TOURNEDOS ROSSINI +75 KR.

Oksemørbrad serveret med andelever, garniture, rösti og rødvinssauce.

BEEF TENDERLOIN SERVED WITH DUCK LIVER, GARNISH, RÖSTI AND RED WINE SAUCE

RISOTTO AUX LÉGUMES (VEG.)

Risotto serveret med sæsonens grøntsager og parmesanost.

RISOTTO SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND PARMESAN CHEESE

Ost / Cheese

ASSIETTE DE FROMAGE

4 slags oste med alt hvad hjertet ønsker.

4 TYPES OF CHEESE WITH EVERYTHING THE HEART DESIRES

Dessert

TARTE AU CITRON

Klassisk fransk citron tærte med marengs og vaniljeis.

CLASSIC FRENCH LEMON TART WITH MERINGUE AND VANILLA ICE CREAM

CRÈME BRULÉE

Serveret med vaniljeis.

SERVED WITH VANILLA ICE CREAM