

Marts/april 2022

TEATER CAFEEN

MENU

LAKSERULLE
med friske urter og creme double

KALVEMØRBRAD
med pommes duchesse, samt urter fra sæsonen og whisky sauce

HJEMMELAVET BELGISK VAFFEL
med vaniljeis, karamel og bær coulis

Hovedret kr. 165,- / 2 retter kr. 235,- / 3 retter kr. 299,-

Vinmenu

1 gl. hvidvin og 1 gl. rødvin tilpasset månedens menu – kr. 119,-

TEATER-TAPAS

Lakserulle m/ friske urter
Hjemmelavet hønsesalat m/ristet rugbrød og bacon
Slider m/kalv, estragonmayonnaise og syltet rødløg
Varm camembert m/solbær
kr. 165,-

KØDKLASSIKER

Klassisk spareribs m/pommes frites, barbecue-sauce og hjemmelavet coleslaw
kr. 150,-

FJERKRÆKLASSIKER

Kyllingebryst m/pimentsauce og ris pilaf
kr. 150,-

VEGANER

Lækker veganerret af hjemmesyltede og fermenterede grøntsager i sæson
kr. 150,-