



AUGUST MENU

FORRET

Varmrøget ørred

med nye kartofler, rygeostcreme, friskbælgede ærter og ærteskud.

HOVEDRET

Langtidstilberedt vildsvinenakke

med bagte jordskokker, syltede løgskaller, tallerkensmækker og sauce på æblecider.

DESSERT

Brombær mousse

Friske brombær, frysetørrede brombær, brombær broken gel og brændt marrengs.

2 retter kr. **275,-** 3 retter kr. **325,-**

Kan ikke kombineres med andre rabatordninger

SELSKABSBRUNCH

i eget lokale min. 25 personer

Pr. person kr. **285,-**

Tidspunkt kl. 11.00-14.00



Restaurant Krabben

STORT FROKOSTKORT
HVER DAG KL. 12-16