



# Aften



## Bistro59 menupakke

Køkkenet bestemmer

4 serveringer inkl. snacks kr. 500,-

4 glas vin kr. 350,-



Lucques oliven & saltede mandler – kr. 75,-

Rørt tatar <sup>m</sup>/ cognac, cornichons, urter & chips – kr. 175,-

Kalvehaleterrin <sup>m</sup>/ foie gras & kvædekompot – kr. 195,-

Koldrøget laks <sup>m</sup>/ fennikel, blegselleri & CF38 – kr. 165,-


Chevre chaud <sup>m</sup>/ oliventapanade & valnødder – kr. 155,-



Duroc (secreto) <sup>m</sup>/ farserede morkler, hasselnød & 'sille – kr. 275,-

Vol-au-vent <sup>m</sup>/ kanin, svampe & sauce suprême – kr. 295,-

Meunierestegt skærissing <sup>m</sup>/ mandler, kapers & brunet smør – kr. 345,-




Crème Brûlée (helt klassisk med polynesisk vanilje) – kr. 125,-

Citronfromage <sup>m</sup>/ blodappelsinsortbet & pistacie – kr. 115,-

Comté (20 mdr) – kr. 135,-

2 kugler is – kr. 85,-



Det ved siden af:

Lille grøn salat <sup>m</sup>/ sherryvinaigrette – kr. 45,-

*(Vi anbefaler 2-3 serveringer ud fra deisen om, at der både findes små og store maver)*

*Hvis du lider af fødevareallergi, så spørg venligst betjeningen for yderligere information. Vi tager forbehold for udsolgte retter, pludselige indskydelser og skiftende humør. Ved betaling med kreditkort tillægges gældende gebyrer. Med mindre andet er angivet, laver vi desværre ikke veganske/vegetariske tilpasninger.*

