

Aftenmenu

Bistro59 menupakke

Køkkenet bestemmer menuen efter humør, årstid & forgodtbefindende

4 retter mad inkl. snacks - kr. 475,-

4 vine så hatten passer - kr. 425,-

En go' start:

Østers 3 stk/6 stk 100,-/175,-

Sardiner m. mayo & citron 110,-

Lucques oliven & saltede mandler kr. 75,-

Maden:

Vi anbefaler 2-3 retter ud fra deisen om, at der både findes små & store maver

Foie gras terrine m. ristet brød & "sødt" kr. 225,-

Chevre Chaud m. oliventapanade & valnødder kr. 165,-

Rørt tatar kr. 165,-/245,-

Onglet m. bagte skalotteløg, kartofler & rødvinssauce kr. 265,-

Duroc m. rødbede, selleri & mere rødbede kr. 235,-

Crème brûlée 115,-

Comté (20 mdr) kr. 135,-

Tavleretter:

Gratineret løgsuppe kr. 155,-

Saltbagt selleri m. hasselnødder, jordskokker & løgsows kr. 145,-

Helleflynder m. porrer, små kartofler & smørsauce kr. 325,-

Dampede blåmuslinger m. fritter & mayo kr. 205,-

Chokolademousse m. karamel & hasselnøddeis kr. 125,-

Hvis du lider af fødevarerallergi, så spørg venligst betjeningen for yderligere information. Vi tager forbehold for udsolgte retter, pludselige indskydelser & skiftende humør. Vi kan desværre ikke garantere at kunne imødekomme vegetariske ønsker.