

bohème

RESTAURANT & VINBAR

MENU



3 retter 300 - m/vinmenu 500
4 retter 390 - m/vinmenu 600
-vælg Bourgogne vinmenu +100

FORRETTER

Rejer

salat - let pikant dressing - æbler

90

Tatar

hakket kalveinderlår og rørt på vor facon

90

Sardiner

salat - toast

90

Caviar Baerii 10 gr

Crème fraîche - rødæg - toast

165 (menu +90)

HVERDAGSHYGGE

Boeuf Bourguignon

små gulerødder - aspargeskartofler - sauce på svampe og peber

Sammen med et godt glas vin

(onsdag og torsdag)

200

APÉRITIFS

Fredag og lørdag fra 15 til 18

Et godt glas Bourgogne og tilhørende canapé

75

HOVEDRETTER

Boeuf Bourguignon

Rosastegt steak af kvie

små gulerødder - aspargeskartofler - sauce på svampe og peber

225

Delebøffen - 600 gr. og god til 2

Mør ribeye af kvie, helstegt og flamberet. Serveres med aspargeskartofler vendt i smør og

peberkarse, grønt og pebersauce

600 (menu +100 pr person)

Rejemaden

rejer - æble - oliven - mandler - på ristet baguette

150

OST

Comté 18 mdr. - Unikas Hvide Dame - rugkiks fra Møn

95

DESSERT

Chokolademousse rørt med mørk rum - toppet med limecreme

80

SNACKS

Oliven marinerede 25

Saltede mandler 25