

SANKT HANS

SØNDAG D. 23. JUNI 2024



Silke Bolm duo spiller op med sprøde toner på denne Midsommeraften.

SANKT HANS MENU I RESTAURANTEN

FORRET

Gyoza af lokalfanget Jomfruhummer med bergamotte stegte jomfruhummerhale lagt i Jomfruhummer consommé, hertil ramsløg emulsion.

MELLEMRET

Champagne pocheret hvide asparges med buerre noisette.

HOVEDRET

Kalvemørbrad Wellington med ærter francaise, kraftig reduceret madeira sauce og små nye Danske kartofler.

DESSERT

Yuzo honning marineret røde og grønne jordbær med stikkelsbær sorbet og sprød matcha touille.

555,- pr. kuvert

Bordbestilling på 48 30 30 39 eller www.gillelejevavn.dk

Restaurant

GILLELEJE HAVN