



Sæsonmenu juli - september

Forretter

Stegt multe med bagt rødbede og gedeost

Saltet laksefilet med peberrodscreme

Hønsecremesuppe med kantareller

Hovedretter

Bryst af bornholmerhane med kantareller og madeirasauce

Grillet kalvetyksteg fra Grambogård med sommerkål og tomatiseret kalvesky

Okseculotte med rødløgskompot

Desserter

Chokoladefragilité med hindbærsorbet

Friske jordbær med iscreme

Variation af chokolade

3 retter kr. 455,- ved minimum 20 personer

Alle hovedretter serveres med årstidens friske grøntsager, tilberedt efter køkkenets kreativitet og opfindsomhed.

Alle desserter tilberedes af økologiske mejerivarer fra de bedste danske mejerier



**Hotel
Frederiksdal**
OPHOLD MED MERE END UDSIGT