

Aftenmenu

OBS: Denne menu er kun et eksempel og vil variere

Forretter

Klassik Hummersuppe

tilsmagt med cognac og serveret med dagens ristede fisk & urter

Ristet Torsk

Med blomkål, mandler & brunet smør

Slagter Munchs Skagenskinke

hertil artiskokpuré, friskhøvlet parmesan & bagte cherry tomater

Hovedretter

Ristet Havtaske

Serveret med urter à la nage & danske kartofler

Dansk Kalvemørbrad

Hertil sauterede svampe, selleripuré og portvinssauce

Confiteret Andelår

Med salat af valnødder og granatæble, pommes rösti & balsamico glace

Desserter

Tarte Tatin

med karamelsauce & rørt vanilleis

No 22's Chokoladekage

Serveret med havtorncoulis & sorbet

Creme Brûlée

med lemon curd & friske bær

1 ret 215,-

2 retter 315,-

3 retter 385,-

Please note: Foreign credit cards will be charged 2,75 %

Servicegebyr på Danske Kreditkort 0,75 %

No22 Signatur Retter

Forretter

Moules Marinière

*Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter og hvidløg
Kr. 128*

Salade Chevre Chaud

*Hertil basilikumolie, dadeltomater og græskarkerner
Kr. 118*

Hovedretter

Moules et Frites

*Hvidvinsdampede blåmuslinger med frites og hvidløgsmayo
Kr. 158*

Wienerschnitzel af kalveinderlår

*Med pommes saute & klassisk garniture
Kr. 188*

No. 22's Bouillabaisse

*Serveret med sæsones fisk og skaldyr. Hertil aiöli og croutons
Kr. 215*

300g Kroghængt Us Striploin

*Med sauce bearnaise, bagt tomat og håndskårne frites
Kr. 295*

Desserter

Udvalg af Danske og Udenlandske Oste

*Med syltede valnødder og oliven
Kr. 88*

No. 22's Æble-Rabarber Trifli

*Med letsyrnet vanillecreme og sprødt
Kr. 68*

*Please note: Foreign credit cards will be charged 2,75 %
Servicegebyr på Danske Kreditkort 0,75 %*