

Selskabsmenu

(serveres fra d. 2. oktober 2025)

Forret

Grillet makrel med radiser, peberrodssauce og rosenkål

Kyllingelevermousse med brioche, syltede brombær og gastrik

Rørt tatar med svampecreme, friterede løg og karse

Rødbedetatar med ricotta, ristet hasselnød og estragonolie
(Vegetar)

Græskarsuppe med karseolie og kerner
(Vegetar)

Hovedret

Pocheret torsk med sauce nage, grov spinat og rogn

Andebryst med sølvbeder, appelsinglace og hasselnød

Oksefilet med jordskokker, mørkelglace og persillepuré

Dådyrryg med hyldebærsauce og bolsjebeder

Ravioli med persillesauce og blomkålsne
(Vegetar)

Venligst spørg personalet om allergener.

Forbehold for ændringer.

Selskabsmenu

(serveres fra d. 2. oktober 2025)

Dessert

Vaniljecheesecake med æblegelé

Bagte kvæder med vaniljeis og karamel

Chokoladetærte med coulis

Blodappelsinsorbet med pistaciesirup og mazarin

Ostetallerken med figenkompot og hjemmelavet knækbrød

Venligst spørg personalet om allergener.

Forbehold for ændringer.

Vinmenuer

(Alle vinpakker er inkluderet skibets vand m/u bobler)

Klassisk vinpakke

DKK 319,-

Bedre vinpakke

DKK 399,-

Bedste vinpakke

DKK 499,-

Alkoholfri vinpakke

DKK 399,-