

OFELIA



3 RETTERS TEATERMENU

Tirsdag - lørdag
kl. 17-20 på forestillingsaftener

DKK 345

TEATERMENU

FORRET

Koldrøget laks

med friskostcreme, syltede rødbeder
og rugbrødscrumble

HOVEDRET

Kalvefilet

med løgpuré, grillet kejserhat,
syltede løg og sauce bordelaise

DESSERT

Mørk chokolademousse

med bladselleri-granité, æble, kandiserede urter
og ristet havre

VINMENU

1 glas	DKK 85
2 glas	DKK 155
3 glas	DKK 205
4 glas	DKK 300

HUSK AT BESTILLE DRIKKEVARER TIL PAUSEN

– SPØRG DIN TJENER OM VORES UDVALG

OFELIA



À LA CARTE MENU

Tirsdag - lørdag kl. 17-20 på forestillingsaftener

FORRETTER

Koldrøget laks **DKK 115**
med friskostcreme, syltede rødbeder
og rugbrødsgrødet

Rimmet kammusling **DKK 125**
med estragonemulsion,
rå pære og jordskok

Rødbedetatar **DKK 95**
med friskostcreme, syltede løg,
urtesalat og ruggrødet

HOVEDRETTER

Kalvefilet **DKK 225**
med grillet kejsershat, syltede løg,
løgpuré, sauce bordelaise

Dampet torsk **DKK 215**
med grillet kejsershat, syltede løg, løgpuré
og urtesauce med kapers, dild og citron

Bagte jordskokker **DKK 115**
med løgpuré, grillet kejsershat,
æble og rødbedevinaigrette

DESSERT & OST

Mørk chokolademousse **DKK 85**
med hasselnødder, saltkaramel
og passionsfrugt

Tre danske oste **DKK 100**
med kompot og knækbrød

VINMENU

1 glas	DKK 85
2 glas	DKK 155
3 glas	DKK 205
4 glas	DKK 300

HUSK AT BESTILLE DRIKKEVARER TIL PAUSEN
– SPØRG DIN TJENER OM VORES UDVALG
