



asperges



## Aften i aspargens tegn

Lørdag den 6. Juni kl. 18.00

**Boblende rabrber kir**

*med profiteroles og mousse af asparges*

★★★

*Vores hjemmebagte brød md pisket aspargessmør*

★★★

**Rimmet kammusling med grøn aspargessuppe,**

*surdejkrummer og crudités*

★★★

**Hvide asparges med røget laks**

*og skummet urte-hollandaise*

★★★

**Stegt torskeryg med blåmuslingsfløde,**

*ramsløgsolie og grønne asparges*

★★★

**Vagtel i sakrofag (a la Babettes gæstebud) med asparges-frikassé,**

*kørvel og nye danske kartofler*

★★★

**Tre desserter med rabarber som omdrejningspunkt**

★★★

**Kaffe**

**Pris pr. pers. kr. 695,-**

***Book bord***

***og betal under "book bord" - aspargesaften***

Vi åbner dørene kl. 18.00, her serveres velkomst efterfulgt af en 5 retters menu.

Der vil være mulighed for at vælge vine fra et lille, men særdeles velvalgt, vinkort eller ganske enkelt vælge vin-menuen vi har sammensat til denne menu.

Aftenen slutter med en dejlig kop kaffe.

**Jernbanegade 10 \* 4600 Køge \* Tlf. 56 63 63 32**

**mail@odd-fellowgaarden.dk**