

AFTENKØRT

— KL. 17.00 - 21.00 —

FORRETTER

	DKK
Stegt kammusling m/ selleri & karse.....	135,-
Gravad laks m/ rævesauce & sprødt.....	125,-
Grillet tun m/ spæd salat, aioli, brunet smør & soya.....	125,-
Hummersuppe m/ lys fisk, urter og brød.....	125,-
Bagt aubergine m/ miso, lille salat og brød (vegansk).....	125,-

HOVEDRETTER

Bøf af gastrokalv, mørbrad, bearnaise & pommes.....	279,-
Dagens fisk m/ sæsongrønt & kartoffel.....	249,-
Stjerneskud m/ 2 pandestegte & 1 dampet fisk.....	229,-
Søgaardens smashburger m/ pommes frites.....	189,-
Farseret vagtel m/ mos og sauce.....	198,-
Pasta m/ cremet svampe vendt i spæd salat.....	198,-

TILBEHØR el. STARTERS.

Trøffelritter m/ revet æggeblomme.....	75,-
Fritter m/ ketchup, remoulade & aioli.....	55,-
Koldhævet kuvertbrød m/ pisket smør 4 stk.....	40,-

Ketchup 5,- Remoulade 5,- Mayo 5,- Aioli 10,- bearnaisecreme 20,-

SMÅ DESSERTER

Søgaardens hjemmelavet is.....	45,-
Chokolademousse.....	45,-
Creme Bruleé.....	45,-
Køkkens kage.....	45,-
ALLE ovenstående.....	140,-
Ostetallerken m 3 slags oste & tilbehør.....	119,-
Ris à la mande m/ kirsebærsauce.....	65,-

EN HEL OMGANG

MIN. 2 PERSONER | PRIS PR. PERSON: KR. 499,-

1. RUNDE PÅ BORDET

Coppaskinke på hjertesalat | Gravad laks m/ urter
Andeterrine | Hummersuppe m/ urter
Grillet tun m/ brunet smør | Brød & pisket smør

2. RUNDE PÅ BORDET

Julegris m/ sylt | Svampetoast | Bagt aubergine | Stegt kylling |
Sæson salat | Enokisvampe & bacon | mos m/urter

3. RUNDE PÅ BORDET

Valgfri dessert. Hertil kaffe & te.



SØGAARDEN

— RESTAURANT - SELSKABER - SØCAMP —