

Mandag den 30. marts – Mandag den 6. april 2026

Påske aftenmenu

hos Under Sejlet

4 servering

3 slags krustader

Persillerod creme / purløg - Tigerrejer - Ørredrogn / friskostcreme

Kammusling - blomkålpure – brunet smør - hasselnød

Lammeculotte – kartoffelkroket

asparges - spinat – gulerod pure

Madeira sauce

Citron bavarois – marengs

hvid chokolade crumble

480 kr.

Vin menu

Foret: **Dominio de Vegasan, Tempranillo Rose**

Cristo de la Vega – Bodegas, Spanien

Hovedret: **2019 Vilicus Crianza Rioja Alta**

Leza Garzia – Rioja, Spanien

Dessert: **Rasteau Dore Rose**

Vin doux Naturel Ambre - Rhône, Frankrig

225 kr.