

2017

Nytårs Menu

Cremet jordskokkesuppe

lavet på økologiske jordskokker fra egen have, med persilleolie og røgede mandler.

Rødbederimmet laks

med spinatpesto, dildmayo og sprød rugflage.

Tournedos af kalvemørbrad

med rødløgskompot, urtestegte gulerødder og pastinakker, pommes Duchess og calvadossauce

2 gode oste

med kompot og knækbrødsstænger

Chokolade fondant

lavet på Belgisk Callebaut 70%, med hjemmelavet brombæris, broken brombærgel og chokoladesne.

3 retter **298,-** 4. ret tilvalg 50,-
5. ret tilvalg 50,-

Online
bestilling

Kransekage til kl. 24.00, 12,- pr. stk

Hele selskabet skal som min. vælge 3 ens retter. Min. 1 pers.
Menuen er pakket i engangsemballage. Vejledning medfølger.

Nytårs børnemenu

Kr. 150,-

Minifrikadeller, kyllingespyd, filippinske
forårsruller, gulerodsstænger og pastasalat
Hjemmelavet børneisbombe

Bestilles t.o.m.

29/12-2017

Afhentning 31/12

mellem

12.00-15.00

Restaurant

Arken

KØGE MARINA • TLF. 56 66 05 05

Bådehavnen 21, 4600 Køge

www.restaurant-arken.dk • kontakt@restaurant-arken.dk