

Aftenens menu

Rimmet laks med citron mayo og sprød salat

Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie Rosé 115,- 495,-
Delikat vin med en frisk smag af fersken og hindbær

Eller

Røget and med syltede brombær

Chardonnay, Quail, Napa Valley, USA 85,- 375,-
Sol, sommer og gule kornmarker ☺ Masser af frugt og fedme

*

Dagens fisk fra fiskeauktionen med sauté, kartofler og sauce

Pinot Gris, Grove Mill, New Zealand 100,- 425,-
Fantastisk glas vin der er frisk og lækker smag af blomster og fersken

Eller

Langtidsstegt oksefilet med kartofler, sauté og svampesauce

Beyerskloof, Traildust - Pinotage 200,- 895,-
Rubinrød sydafrikansk skønhed med flotte bæraromaer

*

2 slags oste med kompot og hjemmelavet knækbrød

Warre's Otima 10 year Tawny, Portugal 95,- 400,-
Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat smag og blød smag

Eller

Chokoladefondant med vanilje is

Cala del Mar – Moscato Rosé 65,- 325,-
Aromatisk, sødlig og let perlende rosévin

2 retter 305,-

3 retter 360,-

4 retter 415,-

5 retter 470,-

Priserne på vinen er pr. glas og pr. flaske

Restaurant

Arken

KØGE MARINA - TLF 56 66 05 05

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