

HOS OTTO

Påskefrokost

Karrysild med smilende æg, kapers og rød forårsløg
Stenbidderogn med kartoffel blinis, rødløg og pisket creme fraiche
Hjemmelavet gravad laks med rygeostcreme, syltede skorzonerrødder og
radiser serveret med ræve sauce

Æggemad med skagen rejer, dampet ramsløg og mayonaise

Saltbagt poussin med svampe a la crème og smør glaseret gulerødder

Lammekrone med bouillon kartofler, rå kål vendt i yoghurt med
spidskommen dressing

Forloren skildpadde i lille vol au vent serveret med pocheret æg

Europæiske Osterier

Spørg efter vores udvalg

Serveres med hjemmelavet chili /frugtkompot og surdejs brød

Kagebord

Eller

Cheesecake med havtorngede

Flødekræmmerhuse med hasselnød og limeskal

Påske æg med nougat

Pris pr. couvert 495,-