

# *Efterårsmenu 2010*

## *Flødelegeret skovsvampesuppe med sprængt andebryst og porre*

*Creamed forest mushroom soup with pickled duck breast and leek  
Rahm-legiert Suppe von Waldpilzen mit gepöklet Entebrust und Lauch*

## *Kalvesteak med bagt pastinak, kål og timiansky*

*Veal steak with baked parsnip, cabbage and thyme Jus  
Kalbsteak mit gebacktes Pastinaken, Kohl und Thymian Jus*

## *Lun æbletærte, mirabellesorbet, brombær coulis og kanelcreme*

*Warm apple pie, yellow plum sorbet, blackberry coulis and cinnamon cream  
Warmer Apfelkuchen, Sorbet von Mirabelle, Brombeere Coulis und Zimt Krem*

**2 Retter kr. 240,00 (€33,50)**

**3 Retter kr. 270,00 (€37,50)**

## *Udvalg af danske og franske oste med oliven, nødder og smørristet rugbrød*

*A selection of Danish and French cheeses with olives, nuts and butter roasted rye bread  
Auswahl von Dänische und Französische Käser mit Oliven, Nüsse und Schwarzbrot in Butter geröstet*

**kr. 105,- (€15,00)**

## *Møllens hjemmelavede islagkage med varm chokoladesauce*

*The mills homemade ice-cream-cake with hot chocolate sauce  
Eistorte nach Art die Mühle mit warmer Schokoladensauce*

**kr. 78,- (€ 11,00)**