

Sommer menu 2010

Krydderurtebagt helleflynder på spæde salater, tigerrejer, syltede cherrytomater og safrandressing

*Halibut baked with herbs on salads, scampi, crystallized cherry tomatoes and saffron dressing
Gewürzkrauter gebackt Heilbutt auf Salat, Scampi, eingemachten Cherry Tomaten und Dressing aus Safran*

Oksesteak med aubergineconfit, sky af soltørrede tomater, nye kartofler og bagt løgtærte

*Beef steak with eggplant-confit, gravy from sundried tomatoes, new potatoes and baked onion pie
Rindersteak mit Aubergine-Confit, Bratensaft aus Sonnen getrockneten Tomaten, Frühkartoffeln und gebackt Torte aus Zwiebeln.*

Gratinerede sommerbær i vanille creme, kirsebørsorbet og brødcrouton

*Fried summer berries in vanilla crème, cherry sorbet and crisp crouton
Überbackene Sommer Beeren in Vanille Creme, Kirschi Sorbet und Brot Croutons*

2 Retter kr. 240,00 (€33,50)

3 Retter kr. 270,00 (€37,50)

Udvalg af danske og franske oste med smørretet rugbrød

*Selection of Danish and French cheese with butter roasted rye bread
Auswahl von Dänische und Französische Käsen mit Butter geröstet Schwarzbrot*

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 Schokoladensofe*

kr. 75,- (€ 10,00)