

# *Sigga's Gourmet Menu*

## *Sprødristet rødspættefilet med spinat, asparges og persillecreme*

*Crisp fried filet of plaice with spinach, asparagus, and parsley creme  
Knackiggerøstet Schollenfilet mit Spinat, Spargel, und Petersiliecreme*

*kr. 105,- (€ 15,-)*

## *Rimsaltet grilstegte kammuslinger, rygeost, fennikel og radiser*

*Salt grilled scallops, smoked cheese, fennel and radishes  
Salzgegrillten Jakobsmuscheln, Geräucherten Käse, Fenchel und Radieschen*

*kr. 148,- (€ 13,-)*

## *Hvidløgsmarineret lammekeotelet, krydderurter, rabarber, tomat og gulerod*

*Lamb chope marinated in garlic, herbs, rhubarb, tomato and carrot  
Lammkeotelett im Knoblauch mariniert, Gewürzkräuter, Rhabarber, Tomaten und Karotten*

*kr. 98,- (€ 21,00)*

## *Lun tærte af Munster ost, honning og bladselleri*

*Warm Munster cheese tart, honey and celery  
Warme Munster Käse Torte, Honig und Stangensellerie*

*kr. 220,- (€ 30,50)*

## *Cannelloni af hvid-mørk chokoladeis, granatæble sirup og karamel*

*White-dark chocolate ice-cream cannelloni, pomegranate sirup and caramel  
Cannelloni aus weiss-und dunkel Schokoladen gemacht, Granatapfelsirup, und Karamell*

*kr. 78,- (€ 11,00)*

## *Pris pr. kuvert / Price per person / Preis pro Person*

*incl. et glas mousserende vin / with a glass of sparkling wine / mit ein Glas Schaumwein*

*kr. 579,- (€ 80,-)*