

Fisk & Skaldyr i Jagtstuerne

18. & 19. juli 2019

- Bagt fisk med urtecrust
- Hårdt ristet laks marineret med limesaft, svampe soya og ristet sesamolie
- Røgede pil-selv rejer med aioli
- Hvidløgsristede krebshealer
- Rejesalat
- Østers fra glyngøre
- Gravad laks med rævesauce
- Hjemmelavede fiskefrikadeller med citron og hjemmelavet remoulade
- Blåmuslinger i mørk øl med masser af urter
- Fisketerrine med masser af urter
- Hjemmebagt brød
- Skåle med tilbehør
- Syltede rødløg – grøn pesto – soltørret tomatpesto – aioli – chilimayo – brunet smør – urtemayo

Pr. couvert Kr. 398,00

Klostercelle/dobbeltværelse kr. 1.050,-
Lejlighed 2-vær. 4 personer/ pr. person Kr. 315,-

Bestil bord på

Tlf. 8844 1200 / info@sostrup.org

