

JULEANRETNING MIN. 8 PERSONER.

Kryddersild

Løg - kapers - smilende æg - dild

Marineret sild

Løg - kapers - smilende æg - karrycreme

lun Fiskefilet

Pandestegt fiskefilet - remoulade - citron

Gravad laks

Cremet dild /sennep sauce

Andebryst

Hertil æble og svampe kompot

Jule Medister

Hjemme Lavet sønderjysk grønlangkål

Gl. dag. Ribbensteg

Hjemme Lavet rødkål & agurkesalat

Jule postej

Hjemmelavet postej - bacon - surt - og hjemmesyltede rødbeder

Ris a la mande

Kirsebær sauce

Kr. 348,-

Tilvalg efter eget ønske

kalve sylte kr. 45,-

med Dijon sennep & hjemmesyltede rødbeder

røget ål kr. 135,-

med ægge stand

2 danske oste kr. 75,-

SYLT - oliven - rugflager

BISTRO NO 3 2018

MORTENS AFTEN 10 NOVEMBER.

Velkomst:
Husets Crémant

Forret:
Gravad laks - cremet dild/sennepsdressing.

Hovedret:
Gl. dags andesteg

Dessert:
æblekage. A la bistro
Kr. 395,-

JULE AFTEN

KUN UD AF HUSET

And & flæsksteg, brunede og hvide kartofler. Rødkål,
surt, og skysauce

Ris a la manede med kirsebær sauce. & mandel.
Klar til ovn

Kr. 298,-

Vin menu Spørg i huset

Tilmeld jer BISTRO NO. 3 nyhedsbrev

OG BLIV DE FØRSTE TIL AT DELTAGE I VORES
POPULÆR ARRANGEMENTER

MAIL: MAIL@BISTRONO3.DK

~

GOURMET AFTEN

LØRDAG D. 2 FEBUAR

MIN 8 RETTER

698,-

NYTÅRS AFTEN 2018

NYTÅRS MENU UD AF HUSET

SNACK TIL NYTÅRSTALEN

BLÆK STÆNGER - HUMMUS - RUG CHIPS - RØGET KARTOFFEL
CHIPS - URTE CREME
75,-KR.

•
FORRET
HUMMER BISQUE
RISTEDE KAMMUSLING - GRØN OLIE - SYLTEDE LØG - URTER

•
MELLEM RET
FRITERRET TORSK
RØDBEDE CREME - SERANO PULVER - SYLTEDE SENNEPS KORN

•
HOVEDRET
OKSEMØRBRAD/HUMMER
JORDSKOKKE PURE - KARTOFFEL FONDANT - SYLTEDE SOLBÆR -
GLACE - SPRØD KATFOELR - BRØNDKARSE

•
3 OSTE
SYLT - SØDT - SPRØDT

•
DESSERT
BROWNIE
HASSELNØDDE KNAS - MANGO PURE - SPRØD KIKS

4 RETTER: Kr. 448,-

MED OST: Kr. 525,-

MENUEN ER KLAR OG SKAL BLOT ANRETTES.

1 & 2 JULEDAG

STOR JULEFROKOST.

Med masser af overraskelser.

Kr. 349,-

Fra kl. 12,30

Kun med bordbestilling

På 4830 0403