



Grønlandsbuffet

Hver tirsdag og onsdag

Kolde retter:

Grønlandske pil selv rejer.
Varm røget ørred.
Fjeld røget hellefisk.
Røget lam.
Røget rensdyr.
Røget hval.
Hjemme tørret hval.
Mattaq og spæk.
Tørrede amassatter.
Torskelever creme brulé.
Sne krabber.
Sashimi med soya og walsabi
Rejer og æg.
Marineret amassatter a la Bornholm.
Kold dampet laks med mayonnaise.

Varme retter:

Sæl suaasat.
Tarteletter m "mattaq, asparges og rejer.
Rugmels stegte ammassatter.
Rensdyr steg med enebær.
Moskus bov braiseret med svampe.
Lam i bali-karry.
Hval bøffer i rødvin.
Hellefisk bagt i yoghurt
Dampet torsk med syltekrydderier.
Blåmuslinger dampet i kokos.
Ristet havkat med maltrasp.
Ristet rødfisk.
Laks ristet med peber.
Sæl steak med bacon og løg

Der serveres også

Grøntsager, kartofler, dressinger med mere,
samt hjemme bagt brød.

Dessert

Hjemmebagt blåbærcremé kage.

Pris kr. 245,- pr. person.

Bordbestilling nødvendig

Tlf. 94 51 00

Vi forbeholder os ret til evt. ændringer.