

HOS PETER & PETER BEGHUSET

Snacks

Oliven 45

Saltristede nødder 45

Mandler, valnødder, peanuts & græskarkerner

Charcuteri & oste 150

Med sødt, surt & sprødt

Arancini 75

Risottokugler på hønsefond og kantareller.
Serveres med en karljoanmayo.

Forretter

Hummerbisque 145/225

Serveres med stegt kuller, rimmet laks & dampede muslinger i en cremet hummersuppe krydret med fennikel & tomat.

Rødbedegravad laks 145

Hvide asparges, rygeost, estragonolie.

Tatar på kalv 145

Fennikel, syltede perleløg, kartoffelchips pebermayo.

Hovedretter

Poisson du jour 235

Purløgssauce, håndpillede rejer, mizuna og brændt citron.

Serveres med Dragør kartofler.

Beghusets variation af lam 275

Letsprængt culotte og vores lammepølse serveres med forårsgrønt og Dragør kartofler.

Boeuf bourguignon 215

Klassisk Fransk, lavet med braiseret tykkam i rødvin, røget svin, svamp & perleløg.
Serveres med kartoffel-selleripuré.

Desserter

Chokoladeduo 85

Chokoladebund, chokolademousse, karamelliserede hasselnødder & blåbærcoulis.

Pannacotta med rabarber 75

Klassisk vaniljepannacotta, råsyltede rabarber, med brændt hvid chokolade.

Oste 115

3 slags oste med sødt, salt og sprødt.

Snacks

Olives 10

Nuts 10

Arancini 10

beghuset.dk
+45 61 10 32 53
info@beghuset.dk



Subscribe to our newsletter

