

HOS PETER & PETER

BEGHUSET

Snacks

Oliven 45

Saltristede nødder 45

mandler, valnødder, peanuts & græskarkerner

Charcuteri & oste 150

sødt, surt & sprødt

Arancini 75

risottokugler på lavet på hønsefond.
Serveres med en trøffelmayo.

Oksespyd 75

I brændt tomat, paprika & ristet løg.

Forretter

Hummerbisque 145/225

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

Gravad laks 95

peberrodscreme, ramsløg, radiser, fennikel & rødbede.

Hvide asparges & håndpillede rejer 145

serveres med Sandefjordsås.

Hummer & fritter 175/275,-

Gratineret hummer med grillet citron & aioli.

Hovedretter

Sandart 235

Skindstegt med forårsløg, fennikel, asparges muslingfløde, ærter, Serveres med ny kartofler vendt med dild.

Kalvemørbrad 295

Sauce velouté, gulerødder, brændte rødløg, forårsgrønt og ny kartofler.

Vol au vent 175

Kyllingfrikasse med hvide & grønne asparges, gulerødder & ærter.
Serveres I en tartelet.

Dessertes

Citrontærte 85

syrlig citroncreme- let brændt marengs & hindbærcoulis.

Rabarbertrifli 75

rabarberkompot-let vaniljecreme-sprød crumble

Oste 115

3 slags oste med sødt, salt og sprødt.



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



Subscribe to our newsletter

