Aften åbent 19 august 2016

Fransk aften på Strandlund

Boeuf tartar rørt med sennep, estragon, kapers og rødløg

Serveret med ristet rugbrød

\*\*

moules marinières à la crème e frites

dampede muslinger i flødesauce med hjemmelavet pommes frit hertil ruille og godt brød

2 retter 125,00

tilvalg af dessert

creme brule med friske bær

Dessert inkl. kaffe 50,00

Der er lukket til frokost

Der skal bestilles bord i restauranten eller på telefon

22 85 45 40

Minimum 25 deltagere for gennemførsel af arrangementet