



Sommeren går på hæld –
og vi ser ind i efteråret med den årlige

Høstfest i Restauranten

fredag d. 25. september 2026 kl. 18.00

Vi dækker op ved lange borde og serverer en menu bestående af danske råvarer i sæson.

Menu:

Tatar af hvidfisk rørt med æble og dild, serveret med græskarpuré og friteret grønkål

Hertil hjemmebakket surdejsflute og smør

Dansk oksefilet serveret med oksesky, svampesauce og bagte løg hertil små kartofler med løvstikke og persille

Mandelkage toppet med æblekompot, pisket creme fraiche og ristede nødder

Pris pr. person kr. 295,00

Tilmelding skal ske senest tirsdag d. 22. september kl. 14.00 – i Restauranten, på telefon 3962 4525 eller på mail: info@snowdropcatering.com