

Smag på Køge

d. 5. – 6. – 7. – 8. – 9. – 10. oktober 2020.

Menu:

Sprød jomfruhummerrulle på hvid fisk, tilsmagt med fermenteret citronskal og dild - på bund af mangosalsa, toppet med sæsonens crudité og friske krydderurter.

Rosa stegt oksemørbrad med pastinakpuré, grillet spidskål, forårsløg, kartofler og estragoncreme.

Chokoladecake med hvid chokolademoussé på toppen, tilsmagt med appelsinskal, serveret med saltkaramel, havre crumble, friske bær og syrlig sorbet.

3 retter kr. 215,-

Husk bordbestilling 56631800 eller hotelnielsjuel@hotelnielsjuel.dk