



restaurant
under
lindetræet

Eventyrlige smagsoplevelser
til møder, hverdag og fest

Fødselsdag

Menuforslag

Sommerkål med ristet kammuslinger

Blancheret sommerkål f.eks. blomkål, spidskål, strandkål, broccoli vendt i hyldeblomst, crûlite af blegselleri og sifon af hyldeblomst/citron



Dampet Vesterhavstorsk

Fynske rosenkål som blade & puré, beurre blanc og sprødt ventreche bacon



Grillet oksefilet

hjemmelavet pommes frit, panerede skorzonærødder, toast med krølfedt og løg puré, glaseret perleløg & sauce Bearnaise









Lindetræets dessert

chokolade mousse, chokoladekage, vanilje is & appelsin sorbet







Pris pr. person 3 retter 455 kr.

Arrangement 1

-  Lindetræets velkomst
-  Appetizer
-  3 retters menu
-  Fri husets hvid-/rødvin
-  1 glas dessertvin
-  Kaffe med petit fours




Pris pr. person 895 kr.

Arrangement 2

-  Lindetræets velkomst
-  Appetizer
-  3 retters menu
-  2 glas hvid-/rødvin
-  1 glas dessertvin
-  Kaffe med petit fours

Pris pr. person 775 kr.

Børnemenue eksempel

-  Grønsagsfinger (Groft skåret rå grønsager f.eks. tomat, gulerod, agurk, æble)
-  Lille okse steak eller kyllingebryst hjemmelavede pommes frites & sauce Bearnaise
-  Vanille is, appelsin sorbet & chokoladekage

Pris pr. barn 3 retter 225 kr.

Restaurant Under Lindetræet
v. Køkkenchef Brian Madsen

Ramsherred 2,
5000 Odense C

Fax 6619 0086

Tlf. 6612 9286

restaurant@underlindetraet.dk