

HOS PETER & PETER BEGHUSET

DANSK-FRANSK BISTRO • SÆSONENS RÅVARER • DRAGØR

EFTERÅRSMENU

SIGNATURMENU

Lad køkkenet sammensætte en menu med sæsonens bedste råvarer.

Snacks · forret · hovedret · dessert

475

SNACKS

Marinerede oliven 45

citron · urter · olivenolie

Arancini porcini 65

parmesan · sort peber

Beghusets charcuteri 125

udvalgte pølser & skinker · cornichoner

Østers naturel 3 stk. 135 / 6 stk. 250

citron · mignonette

FORRETTER

Kammusling carpaccio 135

æble · agurk · peberrod · dild · kærnemælk

Bagte rødbeder fra Dragør 115

chèvre · valnødder · brombær · estragon

Kyllingeleverparfait 125

ristet brød · æblekompot

Beghusets hummerbisque 145 / 245

kulmule · muslinger · tomat · fennikel

HOVEDRETTER

Dagens fangst 265

braiseret porre · blåmuslinger · Dragør-kartofler
sauce vin blanc

Confit de canard 255

glaseret kål · linser · æble · kraftig andesky

Braiseret oksebov 255

svampe · kartoffelpuré · rødvinssauce · persille
ristede hasselnødder

Vol-au-vent med svampe 215

grillet selleri · bagt græskar · brunet smør
salvie · hasselnødder · lagret ost

Steak frites 365

dansk kalvemørbrad tournedos · frites
grøn salat dyrket i Dragør · vores béarnaise

Beghusets børneret 125

pankopianeret kylling · pommes frites
ketchup & grønt

DESSERT & OST

Havtornspannacotta 105

brændt hvid chokolade

Chokoladekage 105

chokolademousse · karamel · nødder

Vores udvalg af tre oste 125

kompot · knækbrød