

manfreds

Manfreds oksetatar
med karse & sprødt rugbrød



Str.: M - 105 kr.
XL - 165 kr.



Manfreds fik i maj 2013 det
gyldne øko mærke. Alt er
derfor **90-100% økologisk**

En stor del vine
er leveret af

VINI
KULTUR



Den mindre frokost sult

Lad sjæfen bestemme

Meningen med denne menu er, at
det skal gå stærkt, det skal være
nemt og den skal dække den lille
frokost sult.

Lad 'Sjæfen' bestemme, og over-
lad valget til os. Vi serverer det der
er dejligst netop nu. En del grønt
og lidt kød.

De små retter kommer i den ræk-
kefølge som køkkenet har dem
klar, og vi serverer dem 'family
style' - til deling mellem jer.

Sjæfen bestemmer 5 små retter til deling 195,- pr. person

(Skal bestilles til hele bordet. Dessert ikke inkl.)

Lyst til at prøve Manfreds tatar? Vi
anbefaler størrelse M som tilvalg.

Flip to see English menu

manfreds

Manfreds tatar of
beef with cress & rye bread



Size: M - 105 kr.
XL - 165 kr.



Manfreds recieved it's
organic certification in May
2013. That means everything
on your plate and in your
glass is **90-100% certified
organic**

Most of our wine is
delivered by
VINI
KULTUR



The small lunch hunger

Chef's Choice

The point of this menu is, that it
has to be rapid, it should be easy
and it has to cover the lunch hun-
ger.

Let the Chef decide and leave the
choice to us. We'll serve you what
we love the most at the moment.
A good share of veggies and some
meat.

The small dishes will come in the
pace and speed of the kitchen,
served 'family-style' - to be shared
between everyone at the table.

Chef's Choice 5 small dishes for sharing 195,- per person

(Must be ordered by the whole table.

Dessert not incl.)

Feel like trying Manfreds' tatar? We
recommend size M as an add-on.

Dansk menu på den anden side