

# Energimuseets Efterårs Buffet

## Forret



Bagt kulmule med jordskokkecreme, blomkål, friske urter og sprødt

## Hovedretter



Sprængt oksebryst med variation af gulerødder

Confiteret andelår med rødvinssauce

Grov kartoffelmos

Salat af bønner, fennikel og sennepsvinaigrette

Stegte rødder fra Tange med friske urter

## Dessert



Brombærtrifli

Pæresuppe med chokolade ganache

Æbletærte med vanilje creme og hindbær

Menuen ledsages af friskbagt brød & smør

