

De Brune Riddere har talt:

DANMARKS 2. BEDSTE BØFSANDWICH



Karse, til toppen.

Peberroden rives ala minute.

Brødet er lavet på kartoffelmos.

Bøfsandwich-dressing,
lavet i eget køkken.

Tyttebær, lette sukkerrystede.

Bøffen, er udarbejdet med JN-Meat,
hakket 70% tykkam og 30% spidsbryst.

Remoulade, klassisk og hjemmelavet.

Løg, ristet og sprøde.

Sovs, den måske vigtigste
og hemmeligste ingrediens.

Rødbeder, hakket brunoise.

Rødløg, syltede selvfølgelig.

Agurk, syltede i mormorlag.

Bacon-løg-marmelade.

DKK

215

Tilkøb af pommes frites 55,-