

Selskab  
**Menuer**  
Maj-jun-jul-aug 2021

## 3-retters Festmenuer

### Forret

#### DAMPET ASPARGES

- Hvide asparges, sauce mousseline, stenbiderrogn, finhakket rødløg & dild.

#### HJEMME-VARMRØGET LAKS

- Grøn mayonnaise, marineret frisésalat, smørristet pankø, syltede rødløg & havtorn

#### BLOMKÅLSSUPPE

- Syltede rødløg, dild & sprøde Pancetta.

#### KOLDRØGET LAKS

- Rygeostcreme, sprøde æbler, agurk, dild.

### Hovedret

#### KALVEMØRBRAD – (tillæg kr 65,-)

- Smørdampet grønne asparges, forårsløg, nye danske kartofler, pebersauce eller bearnaisesauce.

#### STEGT RØDFISK

- Pak choy, små gulerødder, broccoliene, råsyltede skalotteløg, nye danske kartofler, hollandaisesauce.

#### LANGTIDSSTEGT OKSEFILET

- Gulerodspuré, saltbagt selleri, ristede mandler, hjertesalat, kartoffelmos, portvinssauce.

#### UNGHANE

- Frisk pasta m. hjemmelavet pesto, bøgehatte, parmesanost, grøntsagssauce.

### Dessert

#### PÆRE BELLE HELENE

- Pocheret pære med vaniljeis & chokoladesauce.

#### RABARBERTRIFLI

- Rabarberis, makroner & creme chantilly.

#### SOMMER DESSERT

- Jordbær, jordbæris & marengs

#### HVID CHOKOLADEBROWNIE

- Vaniljeis & friske bær