

Selskab
Menuer
Sep-okt-nov-dec 2020

3-retters Festmenuer

Forret

HJEMMERØGET ANDEBRYST

- Svampemayonnaise, syltede tyttebær, sprøde porre, ærteskud.

DAMPET TORSK

- Grøn mayonnaise, ristet bacon i tern, syltede rødbeder, jordskokkechips.

LØGSUPPE

- Ristet brød m. ost & paprika.

Hovedret

ROSASTEGT ANDEBRYST

- Kogte rødbeder, rødbedesauce & råsyltede rødbeder vendt i persille & estragon.

KALVEFILET

- Pebersauce, saltbagt selleri, ristede mandler, hjertesalat, kartoffelmos m. brunet smør.

STEGT OKSEMØRBRAD – (tillæg kr 65,-)

- Rødvinsauce, Pommes Anna, rodfrugter vendt i chimichurri, friteret grønkål.

ØLMARINERET SKANK

- Kartoffelmos, rodfrugter & brun sauce.

Dessert

CHOKOLADEMOUSSE

- Vanilje iscreme, mynte coulis & kakao twill.

HERREGÅRDSCHEESECAKE

- Råsyltede skovbær, rød sorbet.

ROYAL KING CARAMEL

- Karamelis på peanutbutter kage & karamelsauce.

CITRONFROMAGE

- Friske bær.