

Selskab
Menuer
Jan-feb-mar-apr 2021

3-retters Festmenuer

Forret

RIMMET LAKS

- Krydderurter på purløgsmayonnaise, Syltede skalotteløg, radise crudité, jordskokkechips.

JORDSKOKKESUPPE

- Stegte kammuslinger, dild, syltede jordskokker & æbler.

SERANOSKINKE

- Pesto, syltede rødløg, marinade, frisésalat.

LØGSUPPE

- Ristet brød med ost & paprika.

Hovedret

STEGT OKSEMØRBRAD (tillæg kr 65,-)

- Bagt selleri puré, variation af ristede svampe m. persille, kartoffelfondant, rødvinssauce.

UNGHANE

- Variation af peberfrugter, kartoffelroulade, pimentsauce.

KALVEFILET

- Bagt rødløg på gulerodspuré, gulerodschips, pommes Anna & pebersauce.

DAMPET KULMULE

- Grønkål, jordskokker, kogte kartofter vendt i krydderurter, sprød grønkål, hollandaisesauce.

Dessert

CREME BRULÉ

- Jordbæris

PANNA COTTA

- Syltede bær.

GATEAU MARCEL

- Hvid chokoladecreme, appelsin, vaniljeis & twill.

HERREGÅRDSDRØMMEKAGE

- Vaniljeis på en kagebund, sifon skum & kokos twill.