

Selskab  
**Menuer**  
Aug-sep-okt 2021

## 3-retters festmenuer

### Forret

#### HJEMMERØGET LAKS

- Grøn mayonnaise, syltede rødløg/havtorn, Marineret frisesalat, smørristet pankø.

#### DAMPET RØDSPÆTTE

- .Vilde urter, cremet skaldyrsbisque, purløg, grøn olie.

#### CARPACCIO

- Citronolie, syltede rødløg/kantareller, parmesan, marineret frisé.

#### HERREGÅRDSSALAT

- Julesalat, gul/rød hjertesalat, rødbeder, pekannødder.

### Hovedret

#### HELSTEGT OKSE/KALVEMØRBRAD (tillæg kr 65,-)

- Glaserede minigulerødder, smørstegte kejserhatte, pommes anna, friteret rosmarin & morkelsauce.

#### LANGSTIDSTILBEREDT KALVEFILET

- Svampepuré, langtidsbagt cherrytomat, spinat, timian, stegte kartofler & estragonsauce.

#### OKSECUVETTE

- Bønner i baconsvøb, rosmarinstegte majs, kartoffelmos, friske urter & hvidløg/timiansauce.

#### VEGETARBØF

- Indeholder - brune ris, rødbeder, sorte bønner, krydderi.

### Dessert

#### GATEAU MARCEL

- Vaniljecreme, syltede ananas i basilikum.

#### HERREGÅRDSCHÉESECAKE

- Råsyltede skovbær, rød sorbet.

#### HVID CHOKOLADE-PANNA COTTA

- .Råsyltede skovbær, krystalliseret hvid chokolade, twill.

Selskab  
**Menuer**  
Aug-sep-okt 2021  
Festmenuer

**Mellemretter**

<b>ÆBLEKOMPOT</b>	95,-
• Stegte kammuslinger, sprøde rødbeder samt urter.	
<b>CHAMPAGNESORBET</b>	95,-
• Friskhakket mynte.	
<b>AGURKESORBET</b>	95,-
• Krystalliseret hvid chokolade, lakridsrumble .	
<b>COMTE OST</b>	95,-
• Karamelliseret løgkompot & hjemmelavet knækbrød.	
<b>SKALDYRSRAVIOLI</b>	95,-
• Hummerbisque.	

**Natmad**

<b>PØLSEBORD</b>	95,-
• Leverpostej & hjemmebagt rugbrød.	
<b>HOTDOG</b>	95,-
• m. tilbehør	
<b>BIKSEMAD</b>	95,-
• Spejlæg & tilbehør	
<b>KARTOFFEL PORRESUPPE</b>	95,-
• Ristet bacon, purløg, surdejsbrød.	
<b>OSTE &amp; PÅLÆGSBORD</b>	125,-
• M. tilbehør.	