

Selskab
Menuer

aug-sep-okt 2022

3-retters festmenuer

Forret

KOLDRØGET LAKS

Karamelliseret æblepuré, vagtelæg,
parmesanflager, radiser & sprøde urter

HERREGÅRDS REJECOCTAIL

Håndpillede rejer, grønne asparges, hjertesalat
& grilllet citron

DAMPET RØDSPÆTTE

Vilde urter, cremet skaldyrsbisque, purløg &
grøn olie.

Hovedret

HELSTEGT OKSE/KALVEMØRBRAD

(tillæg kr 65,-)

Bagte rødløg, kejserhatte, spinat, pommes
Anna, rødvinsglace/morkelsauce

LANGTIDSSTEGT KALVEFILET

Sauterede sensommerurter, stegte kartofler &
estragon sauce

STEGT HELLEFLYNDER

Årstidens garniture, nye kartofler & sauce
blanquette

Dessert

LUN CHOKOLADEFONDANT

Friske bær & vaniljeis-creme

NØDDEKURV MED IS

Vaniljeis, chokoladeis, rød sorbet & friske bær

RABARBERTRIFLI A LA SØRUP

Rabarber-is, makroner & crème Chantilly

Selskab
Menuer

aug-sep-okt 2022

Festmenuer

Mellemretter

ÆBLEKOMPOT

95,-

Stegte kammuslinger, sprøde
rødbeder
samt urter.

CHAMPAGNESORBET

95,-

Friskhakket mynte.

AGURKESORBET

95,-

Krystalliseret hvid chokolade,
lakridscrumble.

COMTE OST

95,-

Karamelliseret løgkompot &
hjemmelavet knækbrød.

SKALDYRSRAVIOLI

95,-

Hummerbisque

Natmad

PØLSEBORD

95,-

Leverpostej & hjemmebakket rugbrød.

HOTDOG

95,-

m. tilbehør

BIKSEMAD

95,-

Spejlæg & tilbehør

KARTOFFEL PORRESUPPE

95,-

Ristet bacon, purløg, surdejsbrød.

OSTE & PÅLÆGSBORD

125,-

M. tilbehør.