

Selskab Menuer

feb-mar-apr 2022

3-retters festmenuer

Forret

DAMPET RØDSPÆTTE

Vilde urter, cremet skaldyrsbisque, purløg & grøn olie.

KOLDRØGET LAKS

Karamelliseret æblepuré, vagtelæg, parmesanflager, radiser & sprøde urter

CARPACCIO

Citronolie, syltede rødløg/kantareller, parmesan & marineret frisésalat

Hovedret

HELSTEGT OKSE/KALVEMØRBRAD

(tillæg kr 65,-)

Sauterede rødder, pommes Anna & rødvinsglace/bearnaisesauce

LANGTIDSSTEGT KALVETYKSTEG

Grillede porrer, pastinakpuré, cherrytomater, spinat, sennepskorn, pommes rissoles & sauce Robert

UNGHANEBRYST SOUS VIDE

Årstidens garniture, kartoffelpuré & sauce blanquette

Dessert

LUN CHOKOLADEFONDANT

Appelsinfileter, ribs, rød coulis & vaniljeis-creme

NOUGAT PANNA COTTA

Syltede bær, krystalliseret hvid chokolade & twill

HVID CHOKOLADEBROWNIE

Vaniljeis & friske bær

Selskab Menuer

feb-mar-apr 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 & hjemmebak rugbrød.

HOTDOG

95,-

m. tilbehør

BIKSEMAD

95,-

Spejlæg & tilbehør

KARTOFFEL PORRESUPPE

95,-

Ristet bacon, purløg, surdejsbrød.

OSTE & PÅLÆGSBORD

125,-

M. tilbehør.