

Selskab
Menuer

maj-jun-jul 2022

3-retters festmenuer

Forret

RIMMEDE KAMMUSLINGER

Syltede kinaradiser, svampe-emulsion, smørristet pankø & marineret frisésalat

HÅNDPILLEDE REJER

Hvide asparges, sprøde urter & Hollandaise sauce

HJEMMERØGET LAKS

Safran-syltede rødæg, grøn mayo, vagtelæg, crudité af grønne asparges & fennikel

Hovedret

HELSTEGT OKSE/KALVEMØRBRAD

(tillæg kr 65,-)

Sauterede sprøde grøntsager, pommes Anna & rødvinsglace/bearnaisesauce

KROGHÆNGT OKSEFILET

Ristede svampe, mini-rødlæg, gulerodspuré, spinat, pommes rissoles & frisk urtesauce

UNGHANE BRYST SOUS VIDE

Årstidens garniture, kartoffelpuré & sauce blanquette

Dessert

NØDDEKURV MED IS

Vaniljeis, chokoladeis, rød sorbet & friske bær

GATEAU MARCEL

Råsyltede bær, krystalliseret hvid/mørk chokolade, vaniljeis & twill

CITRONFROMAGE

Karamelliseret hasselnød, flødeskum, bær & twill

Selskab
Menuer

maj-jun-jul 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, purøg, surdejsbrød.

OSTE & PÅLÆGSBORD

125,-

M. tilbehør.