

Selskab  
**Menuer**

nov-dec-jan 2022

### 3-retters festmenuer

#### Forret

##### HJEMMERØGET ANDEBRYST

Syltede tyttebær, sprøde porre, ærteskud & svampemayonnaise

##### HVIDVINDAMPET TORSK

Sprød pancetta, syltede rødbeder, rødbedepulver, beurre blanc & urterolie

##### HJEMMERØGET LAKS

Safran-syltede rødæg, grøn mayo, vagtelæg & crudité af grøntsager

#### Hovedret

##### HELSTEGT OKSE/KALVEMØRBRAD

(tillæg kr 65,-)

Stegte rodfrugter samt chips, pommes Anna, rødvinsglace/ bearnaisesauce

##### ROSASTEGT ANDEBRYST

Bagte & glaserede rødbeder, rodfrugtspuré, rødvinssky & ristede kartofler

##### LANGTIDSSTEGT KALVETYKSTEG

Årstidens garniture, urtestegte kartofler & sauce Robert

#### Dessert

##### GATEAU MARCEL

Hvid chokoladecreme, appelsin, vaniljeis & twill

##### CREME BRULÉ

Jordbæris, krystalliseret hvid chokolade & jordbærcoulis

##### POCHERET PÆRE

Karamelliseret pistacie, vaniljeis & karamelsauce

Selskab  
**Menuer**

nov-dec-jan 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.