

# SELSKABSMENUER

*september ~ oktober ~ november 2025*

---

## Forretter

### RØGET MØRKSEJ

Syltede bolsjebeder - Spidskål - Æbler - Rødbedemayo - Urter

### GRAVAD OKSE

Tyttebær - Palmekål - Svampemayo - Urter

### LUN GRÆSKARSUPPE 🥛

Tigerrejer - Ingefær - Grøn olie - Kerner - Urter

---

## Hovedretter

### KRONDYRFILET (TILLÆG +125) 🥛

Syltede brombær - Persillekartofler - Puré - Urter - Vildtsauce

### SPRÆNGT KALVECULOTTE 🥛

Sæsonens grønt - Kartoffler - Peberrodssauce

### OKSEFILET (TILLÆG +45) 🥛

Sæsonens grønt - Kartoffler - Demi glace

### OKSE- ELLER KALVEMØRBRAD (TILLÆG +95) 🥛

Sæsonens grønt - Kartoffler - Svampesauce

### SENNEPSBAGT TORSKEFILET 🥛

Sæsonens grønt - Kartoffler - Rødbeder - Flødesauce

---

## Desserter

### ÆBLEKAGE 🌿🥛🌿

Kanelis - Tørret æble - Cremefraiche - Vanilje - Havregryn

### CHOKOLADEMOUSSE 🥛🌿

Syltet havtorn - Hasselnødder - Solbærkys

### PÆRESORBET 🌿🥛🌿

Pistacie - Valnøddekage - Hvid chokolade - Urter

### TRE SLAGS DANSK OST 🌿🥛🌿

Knækbrød - Syltede nødder - Bærkompot

🌿 = VEGETARISK

🥛 = INDEHOLDER LAKTOSE

🍷 =

🌾 = INDEHOLDER GLUTEN

# SELSKABSMENUER

*september ~ oktober ~ november 2025*

---

## Mellemretter

### LYNSTEGT KAMMUSLING

(TILLÆG +95)

Løgkompot - Radiser - Grøn olie

### RØGET DYREKØLLE

Fermenteret hvidløg - Mandler - Syrligt grønt

### HAVTORNORBET 🌿

Hybenkompot - Kørvel

---

## Natmad

### HOTDOG 🌾 🍷 🥛

(TILLÆG +95)

Klassisk tilbehør

### BLOMKÅLSSUPPE 🌿 🍷 🥛 🌿

Grøn olie - Brød

### PØLSEBORD 🌿 🍷 🥛

3 slags skåret pølse - Klassisk tilbehør - Rugbrød

### TUNSALAT 🌿 🍷 🥛

Syltet rødløg - Salat - Rugbrød