

SELSKABSMENUER

september ~ oktober ~ november 2024

Forretter

KÆMPEREJER I ORLY DEJ

Grøn peberdressing - Fermenteret spidskål - Urter

BAGT LAKS

Bladselleri - Pak choi - Beurre Blanc - Urter

CEVICHE AF OKSEINDERLÅR

Valnødder - Gule beder - Karsemayo - Urter

Hovedretter

HELSTEGT HIMMERLAND OKSERIBEYE (TILLÆG +120)

Sæsonens grønt - Stegte kartofler - Røget oksemarv - Estragonsauce

KALVEFILET

Sæsonens grønt - Knuste kartofler - Timian - Demi-glace

FARSERET UNGHANEBRYST

Sæsonens grønt - Stegt hønsesky - Syltede sensommerbrombær

OKSEMØRBRAD (TILLÆG +85)

Sæsonens grønt - Kartofler - Svampe - Morkelsauce

LAMMECULOTTE

Sæsonens grønt - Kartofler - Rosmarinsky

Desserter

CITRONFROMAGE

Marengs - Sødets jordnødder - Citronverbenastøv - Citronskal

PÆRETÆRTE

Mandelbund - Chokoladeganache - Syltet pære - Mandeltwill

ÆBLETRIFLI

Karamelliseret æble - Havre - Karamelcreme - Hvid chokolade

TRE SLAGS DANSK OST

Knækbrød - Syltede nødder - Bærkompot

SELSKABSMENUER

september ~ oktober ~ november 2024

Mellemretter

LYNSTEGT KAMMUSLING

Løgkompot - Radiser - Grøn olie

(TILLÆG +95)

RØGET DYREKØLLE

Fermenteret hvidløg - Mandler - Syltigt grønt

HAVTORNORBET

Hybenkompot - Kørvel

Natmad

HOTDOG

Ketchup - Remoulade - Sennep - Rå løg - Stegte løg - Syltede agurker

(TILLÆG +95)

JORDSKOKKESUPPE

Jordkokkechips - Bacon - Purløg - Brød

GRÆSKARSUPPE

Chili - Ingefær - Kerner - Pisket urtecreme

FRIKADELLER

Kold kartoffelsalat - Surt

PØLSEBORD

Tre slags skåret pølser - Surt - Lun leverpostej - Svampe - Bacon - Rugbrød