

SELSKABSMENUER

december ~ januar ~ februar 2024-25

Forretter

VARMRØGET LYS FISK

Rygeost - Fermenteret kål - Grøn olie - Rogn - Urter

HUMMERBISQUE

Skaldyrstatar - Æbler - Kørvel - Glaskål - Tapioka

CARPACCIO AF OKSE

Løg - Peberrodscreme - Trøffelsne - Urter

Hovedretter

BRAISERET KALVEBRYST

Sæsonens grønt - Kartoffler - Peberrodssauce

OKSECULOTTE

Sæsonens grønt - Kartoffler - Svampe - Rødvinsauce

OKSESTRIPLOIN (TILLÆG +35)

Sæsonens grønt - Kartoffler - Sauce GASTRIQUE

KALVEMØRBRAD (TILLÆG +85)

Sæsonens grønt - Kartoffler - Kalveskysauce

BAGT LAKS (TILLÆG +35)

Sæsonens grønt - Kartoffler - Beurre Blanc

Desserter

FRANSK CHOKOLADEKAGE

Sensommerbær - Vaniljeis - Havreknas - Myntestøv

KIKSEKAGE

Chokolade - Havtornsorbet - Appelsin - Vanilje - Bær - Citron

ISLAGKAGE

Hasselnødder - Fløde - Vanilje - Honning - Twill - Ananas - Poppet kerner

TRE SLAGS DANSK OST

Rugbrødschips - Blåbærkompot - Nødder

SELSKABSMENUER

december ~ januar ~ februar 2024-25

Mellemretter

RILLETTE AF KALV

Hvidløgsmayo - Puffet kerner - Urter

(TILLÆG +95)

BLINIS

Rogn - Rødløg - Dild - Ymer - Urter

TUNTATAR

Soyamayo - Cashewnødder - Æbler - Tang

Natmad

BIKSEMAD

Klassisk tilbehør

(TILLÆG +95)

KARTOFFEL-PORRE SUPPE

Ristet bacon - Purløg - Groft brød

FISKEFRIKADELLER

Sauce tartare - Rugbrød - Citron - Urter

LUN TÆRTE

Røget laks - Spinat - Ost - Peberfrugtkompot - Urter