

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 - Kartoffler - Svampe - Morkelsauce

LAMMECULOTTE

Sæsonens grønt - Kartoffler - Rosmarinsky

Desserter

CITRONFROMAGE 🍷 🌿

Marengs - Sød det 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

(TILLÆG +95)

Løgkompot - Radiser - Grøn olie

RØGET DYREKØLLE

Fermenteret hvidløg - Mandler - Syltigt grønt

HAVTORNORBET 🌱

Hybenkompot - Kørvel

Natmad

HOTDOG 🌱 🍷

(TILLÆG +95)

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

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