

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

 = VEGETARISK

 = INDEHOLDER LAKTOSE



 = INDEHOLDER GLUTEN

SELSKABSMENUER

december ~ januar ~ februar 2024-25

Mellemretter

RILLETTE AF KALV

(TILLÆG +95)

Hvidløgs mayo - Puffet kerner - Urter

BLINIS

Rogn - Rødløg - Dild - Ymer - Urter

TUNTATAR

Soyamayo - Cashewnødder - Æbler - Tang

Natmad

BIKSEMAD

(TILLÆG +95)

Klassisk tilbehør

KARTOFFEL-PORRE SUPPE

Ristet bacon - Purløg - Groft brød

FISKEFRIKADELLER

Sauce tartare - Rugbrød - Citron - Urter

LUN TÆRTE

Røget laks - Spinat - Ost - Peberfrugtkompot - Urter