



Forretter, hovedretter og desserter

FORRETTER

- Kæmperejer i majsskal med salat og tomatpulver
- Kold- og varmrøget laks, rygeost og sprød maltflage
- Syltede kæber af gris i cremet græskarsuppe med radiser og ristede kerner
- Kalvebrystterrine med syltede løg og grøn aioli
- Røget svinemørbrad med purløgs-mayonnaise og jordskokkechips
- Dampet og rørt torsk med sprød bacon, sennepsdressing og syltede beder
- Kartoffel-porresuppe med bacon, purløg og brødcroutoner
- Fiskesuppe med rejer og fiskesoufflé

HOVEDRETTER

- Braiseret gris med asiatisk grønt, sursød sauce og æggenudler
- Oksemørbrad med bagt selleri og brændte løg
- Farseret perlehønebryst, flødesennepssauce, ærter bonne-femme og svampemousse
- Kalvefilet som steak med grøn blomkål og tomatbearnaise
- Klassisk wienerschnitzel med ærter, smørsauce, brasede kartofler og citron
- Lammefilet og lammekølle med bagte hvidløg og persillemousse
- Sesamstegt laks med sauce beurre blanc, spinatflan og forårsløg
- Farseret svinemørbrad med spidskål, æbler, rødløg og champignon a la creme

DESSERTER

- Råmælksoste og friteret camembert med hjemmelavet kiks og solbærkompot
- Bagt chokolademousse med marinerede bær og vaniljeis
- Marcipankage med hvid chokoladecreme med appelsinsorbet
- Pære Belle Helene med vaniljeis, grøn chokolade og honningtwill
- Creme brulé med vanilje, hertil karamel samt rabarbersorbet og rabarberkompot med knas af hvid chokolade
- Pandekager med vaniljeis og jordbærsauce
- Appelsinfromage med marengs og en sprød flage af kage
- To slags bagte æbler med kanelis

Ovenfor finder du et udvalg af menuer, som kan vælges til aftensmåltidet. Vælg venligst samme menu for hele selskabet. Såfremt der kun er bestilt 2 retter, kan en ekstra ret tilkøbes for kr. 85,00 pr. person. Er der gæster som har allergi overfor bestemte ting eller forskellige vegetarer, hører vi gerne om det, så køkkenet kan tilrette en anden menu.

Vi skal bede om jeres valg senest 10 hverdage før ankomst.

Gældende fra den 1. september 2019 til den 31. marts 2020

