



## Forretter, hovedretter og desserter

### FORRETTER

- Syltede hvide asparges, frisk pillede rejer, grøn aioli, sprød ris chips
- Dampet rødspættefilet med sauce hollandaise og grønne asparges
- Kold og varmrøget laks, med rygeost og maltflage
- Lufttørret skinke, syltede rødæg, soltørret tomat, parmesan chips
- Stegt kyllingebryst, med frikassé sauce, sprød buttedejer, bacon og karse
- Fiskesuppe med skaldyr og urter samt hvidløgsbrød
- Tatar af kalvefilet, pocheret æggeblomme, kapers, peberod og tatar sauce
- Stegt torsk ryg, jordskokke puré, syltede beder, bacon og purløg
- Salat med plukket kyllingelår, parmesan og mormor dressing
- Stegt mulde med spinat og beurre blanc

### HOVEDRETTER

- Lammekølle, puré af selleri, grøn blomkål, sky sauce med rosmarin
- Unghanebryst fyldt med svampe samt rabarber kompot og saltede agurker
- Oksemørbrad, gulerods puré, brændte løg, svampe sauce
- Kalvefiletsteak med bearnaise, ærter og pommes frites
- Farseret svinemørbrad med pulled pork burger og grønt
- Beuf saute stroganoff i vores udgave, med grillet løg, bagt tomat og glace
- Wienerschnitzel klassisk med pommes saute, ærter og smør sauce
- Kalvelever med bløde løg og surt samt skysauce
- Grillet svinekotelet med saute af svampe og smørbagt selleri

### DESSERTER

- Citronfromage, med citronperler, brændte marengs, og friske bær
- Marcipankage, hvid chokoladecreme, marineret bær og appelsin sorbet
- Creme Brulé, rabarber kompot, rabarberkage samt rabarber sorbet
- Bagt chokolademousse, passions sauce og chokoladeparfait
- Pandekager med vanilje is, og jorbærsauce
- Bananasplit, vanilje is, chokolade fondant og kandiserede mandler
- Ostetallerken med 4 slags råmælksoste og indbagt camembert, knækbrød og nødder
- Æbledessert med kage, grød og parfait
- Chokoladecreme med kaffe, og kokoskage med skum samt broken gel

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. april 2020 til den 30. september 2020

