



## Forretter, hovedretter og desserter

### FORRETTER

- Kold- og varmrøget laks, med rygeost og maltflager.
- Blåmuslingesuppe med kammusling, torsk, forårsløg og jordkokkechips.
- Dampet og rørt torsk med urter, rødbede, sprød bacon samt sennepsdressing.
- Stjernesud à la Knudshoved.
- Syltede kæber af gris, jordkokkepurre, æbler samt sprødt rugbrød.
- Klassisk kartoffelsuppe med porrer, sprød bacon og croutoner.
- Tatar af kalvefilet med pocheret æggeblomme, kapers, peberrod, tatarsauce.
- Stegt havkat med grønne asparges, ørredrogn og sauce hollandaise.
- Grillet tun og tunmousse med mango og asparges.

### HOVEDRETTER

- Kalvefilet som steak, ærter francaise, bearnaise og pommes frites.
- Oksemørbrad, gulerodspure, grillede løg og sauce bordelaise.
- Braiseret nakkefilet, honningbagte rødbeder og panerede persillerødder.
- Klassisk wienerschnitzel med pommes saute, ærter og smørsauce.
- Skærising med skaldyrs ragout og spinattimbale.
- Farseret perlehøne med fyldt squash, saute af svampe og sennepssauce med fløde.
- Grillet kotelet af gris med sprød svær, spidskål, syltede rødløg samt smørbagt selleri.
- Lammefilet med bagte hvidløg, persillemousse og pommes Anna.
- Karbonade med gulerødder og ærter samt hvide kartofler.

### DESSERTER

- Creme brulé, æblekompot, æblesorbet og chokoladeknas.
- Marcipankage med hvid chokoladecreme, marinerede bær og rabarbersorbet.
- Bagt chokolademousse med passions-sauce, vaniljeis og sprød vaffel.
- Ostetallerken med 3 råmælks oste, friteret camembert, solbær og knækbrød.
- Romfromage med friske bær, brændte marengs og karamel.
- Bagte blommer, vaniljeis, grøn chokoladeknas og kandiserede mandler.
- Pandekager med vaniljeis, jorbærsauce og ristede nødder.
- Bananasplit à la Knudshoved.

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 er vegetarer eller har allergi overfor bestemte ting, 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. oktober 2020 til 31. marts 2021.

