SELSKABSMENU 2026
fra den 1. marts

FORRETTER/MELLEMRETTER

Hjemmelavet hummerbisque, citrus marinerede hummerhaler, chiliolie, citron og urter.

Hjemmerøget laks, peber mayonnaise, syltede rødløg, røgede aspargeskartofler, dildolie, citron og urter.

Vitello Tonnato af kalvekød, tunmousse, kapersbær, sprødt salat, citron og dild.

Carpaccio af Angus oksemørbrad, med persille pesto, bagte cherrytomater, parmesan tvill, syltede rødløg, sprød salat og brød croutoner.

Vegetar/allergener? Spørg køkkenchefen om forslag.

Alle vores forretter serveres med hjemmebagt surdejsbrød og økologisk smør

Tilkøb:
Mellemret kr. 135

RESTAURANT
FURESØBAD

SELSKABSMENU 2026
fra den 1. marts

HOVEDRETTER

Farseret unghanebryst med pancetta, glaserede gulerødder, gulerodspuré, pommes fondant, skysauce og urter.

Oksefilet, langtidsbagte tomater med timian, sprøde fritter og hjemmepisket bearnaisesauce.
(Opgradering til oksemørbrad 50,-)

Langtidsstegt kalvefilet, tyttebærkompot, waldorfsalat, årstidens grønt, skysauce og urte kartofler.
(Opgradering til Kalvemørbrad 50,-)

Dagens fisk.

Alle hovedret serveret med små urte kartofler og ekstra sovs.

Vegetar/allergener? Spørg køkkenchefen om forslag.

RESTAURANT FURESØBAD

SELSKABSMENU 2026
fra den 1. marts

Dessert

Hvid chokolade fondant, skovbærkompot, vanijeis og citron mellisse.

Citronfromage, makroner, flødeskum og sukkersyltet citronskal.

Brownie, hindbærguf, vanilje-, jordbær- og chokoladeis

Allergener? Spørg køkkenchefen om forslag.

RESTAURANT FURESØBAD

SELSKABSMENU 2026
fra den 1. marts

NATMAD

Husets charcuteri og ost (Saltbuffet)

Hotdogs.

Sliders.

Pulled pork sliders.

Suppe.

Vegetar/allergener? Spørg køkkenchefen om forslag

Tilkøb til selskabsmenuer:

Natmad 145,-

RESTAURANT FURESØBAD