

# SELSKABSMENU 2023

## FORRETTER / MELLEMRITTER

Hummer bisque – rimet laks – glaskål – rugbrød

Lakse mosaik – radisser – friseé salat – agurk – broken citron gel.

Røget laks – rygeost – syrnet fløde – grøn olie – sprødt

Tun i teriyaki og sesam – miso mayo – wasabi – sprød chip – avocado

Oksecarpaccio – sprød salat – citron – parmesan – crouton

Rødbede – gedeost – salat – sprødt (vegetar)

Vandmelon tatar – friteret kapers – chips – (vegetar)

Rispir ruller med grønt – teriyaki sauce – peanut sauce (vegetar)

---

Alle vores forretter serveres med hjemmebagt brød & smør

# SELSKABSMENU 2023

## HOVEDRETTER

SFrilands kvæg – helstegt oksefilet – årstidens grønt – rødvin sauce

Bagt fisk fra torvet – hvidvin sauce – årstidens grønt

Skinstegt poulard bryst – majs – persillerod -brombær- estragonsauce

Svinebryst – kål – persille – ærter – skysauce

Vegetar burger – vegetarbøf - avocado – tomat – salat – sylt – cheddar (vegetar)

Vegetarbøf med årstidens grønt – salsa verde (vegetar)

Dahl – linsesuppe (vegetar)

Mørbrad i stedet for filet 35.00 – 2. servering af hovedret 55.00

---

Kartoffel til hovedret – Vælg mellem  
Grove fritter

Dampede kartofler vendt med urter og creme fraiche  
Stegte kartofler med urter og hvidløg  
Pommes gratin



# SELSKABSMENU 2023

## Dessert

Citrontærte – marengs – chokolade is

Rabarber koldskål – kammerjunker – hyldeblomst sorbet

Rødgrød – vaniljeis – bær

Friske bær fra rokkedyssegård – Sprød marengs – sabayonne sauce (Sæson)

Mørk chokoladecake – coulis – hindbær sorbet – krokant

---

Tilkøb til selskabsmenuer:

Friske bær fra rokkedyssegård 15.00 (Sæson)



# SELSKABSMENU 2023

## NATMAD

Husets Charcuteri og ost (Saltbuffet)

Hotdogs

Sliders

Pulled pork sliders

Dahl – linsesuppe (vegetar)

---

Tilkøb til selskabsmenuer:

Natmad kr. 125

