

# SELSKABSMENU 2024 FRA 28. AUGUST

FORRETTER/MELLEMRETTER

Håndskåret tatar af økologisk okseinderlår, med estragon mayonnaise, let salte agurk, stegte og syltede bøgehatte, estragon olie og karse

\*

Rødbede rimmet laks med dild mayonnaise, let syltet agurk, rugbrøds tuile og urte salat

\*

Hummerbisque med håndpillede rejer, friske æbler, grøn dild-chili olie og urte salat

\*

Vegetar og allergener spørg køkkenchef om forslag

---

Alle vores forreter serveres m. hjemmet bagt surdej brød og økologisk smør

Tilkøb:  
Mellemret kr. 125.00



# SELSKABSMENU 2024 FRA 28. AUGUST

## HOVEDRETTER

Langtidsstegt oksefilet med puré af gulerod, timian-citron smør, grøn salat, hjemmet pisket bearnaise samt grove fritter.

\*

Farseret unghanebryst med sukker syltede tyttebær, broccolini, sky sauce og sprødt kyllinge skind

\*

Bagt torsk med pocheret porre, langtidsbagte cherrytomater, kraftig hummersauce, dild olie og urte

\*

Vegetar og allergener spørg køkkenchef om forslag

---

Alle hovedret serveret m. urter kartofler

# SELSKABSMENU 2024 FRA 28. AUGUST

## Dessert

\*

Citron tærte med brændt marengs, vaniljeis og skovsyre.

\*

Portvin syltede pære med vanilje crumble, vaniljeis, og hasselnødde flager.

\*

Kraftig chokoladecake med bær gele, appelsin sorbet,  
krystalliserer hvid chokolade og skovsyre

allergener spørg køkkenchef om forslag

# SELSKABSMENU 2024 FRA 28. AUGUST

## NATMAD

Husets Charcuteri og ost (Saltbuffet)

Hotdogs

Sliders

Pulled pork sliders

Vegetar og allergener spørg køkkenchef om forslag

---

Tilkøb til selskabsmenuer:

Natmad kr. 125

