

SELSKABSMENU 2024 FRA 28. AUGUST

FORRETTER/MELLEMRETTER

Håndskåret tatar af økologisk okseinderlår, med estragon mayonnaise, let saltete 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

