

# SELSKABSMENU 2025 fra den 3 januar

FORRETTER/MELLEMRITTER

Rejecocktail med håndpillede rejer, grillet tigerrejer, brændt hjerte salat, små tern af tomat og agurk, krydderurte dressing, flager af surdejs brød, kaviar, citron, urter.

Hjemmet røget laks, let spicy avocado salat, citrus olie, grillet citron, dild.

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

Vegetar og allergener spørg køkkenchef om forslag

---

Alle vores forretter serveres m. hjemme bagt brød og økologisk smør

Tilkøb:  
Mellemret kr. 125.00



# SELSKABSMENU 2025 fra den 3 januar

## HOVEDRETTER

Skind stegt unghane, ærte puré, dampede karotter, kraftig hønsesky, ærteskud

Kalvefilet, smør stegte karotter, puré af gulerod, sukker bagte perleløg, portvins glace, karse

Angus oksemørbrad, rødbede puré, serveres med pomme ane istedet for urte kartoffel, rodfrugt chips, rødvinssauce med æble saft.

## Dagens fisk

Vegetar og allergener spørg køkkenchef om forslag

---

Alle hovedret serveret m. urter kartofler

# SELSKABSMENU 2025

## fra den 3 januar

### Dessert

Crème brulée, sukker syltede skovbær.

Bagt æble, vaniljeis, nødde knas.

Mazarin kage, kirsebær sorbet, puffedede ris, mandel flager.

Allergener spørg køkkenchef om forslag

---

# SELSKABSMENU 2025 fra den 3 januar

## NATMAD

Husets Charcuteri og ost (Saltbuffet)

Hotdogs

Sliders

Pulled pork sliders

Vegetar og allergener spørg køkkenchef om forslag

---

Tilkøb til selskabsmenuer:

Natmad 135,-

