



Menuforslag

(Der skal minimums vælges 2 retter)

Forretter:

Pris pr. person 100,00

Jordskoksuppe med krydderurtesalat, sprød skinke og persille olie

*

Parmesan bagt pighvar anrettet med sprøde urter, beurre blanc og buttedejsnitte

(Tillæg på 20,00 pr. person)

*

Bagt torsk med urtesauce urter i julienne samt krydderurtesalat

*

Rimmet, hjemmerøget laks serveret med crudite af fennikel og radise hertil dildolie og ærteskud

Hovedretter:

Pris pr. person 185,00

Lammekrone serveret med rødlogstærte, små nye kartofler, grønne asparges samt rosmarinsky

(tillæg på 20,00 pr. Person)

*

Kalvemørbrad med tørret skinke serveret med Pomme Anna, honning bagte gulerødder, forårsløg hertil en kraftig

sky

*

Unghanebryst, sprød confit af lår hertil knuste kartofler med krydderurter, sauteret spidskål og svampe samt sky

*

Australsk Hereford oksefilet serveret med sauce bordellaise, karameliseret løg og pomme Anna

(tillæg på 20,00 pr. Person)

Desserter:

Pris pr. Person 95,00

Creme brule med brombærparfait og tuille

*

Gateau Marcel med hjemmelavet vanillie is og syltede mango

*

Lime Twist - limetærte med kokostuille, skum og bær

*

Jordbærconsomme med cremet Panna cotta, tuile og friske bær