

JOSTY

M A J – J U N I

16. Maj – 3. Juli 2017

- Forretter & mellemretter -

Stenbiderrogn serveret med håndpillede rejer, sprøde kartoffel flager, rygeost og agurk

-

Hvide danske asparges, med brunet smør, bacon og sorte tomater

-

Stegt kammusling med nye danske kartofler og estragon smørsauce

-

Dampede muslinger i egen bouillon, tomat og fennikel

- Hovedretter -

Let røget havtaske serveret med frikassé af gulerødder, nye løg, ærter og fumet

-

Dansk sommerand med hindbær, majs, spinat og timian

-

Flat iron serveret med smørdampet spidskål, svampe og karl johan bearnaise

-Desserter -

Panna Cotta med jordbær gelé og orange

-

Danske rabarber med creme anglaise, macaron og sorbet

-

"Bounty" kokos, chokolade, blødcreme og skovsyre

3 retter 470.- 4 retter 530.-

ARRANGEMENT

Aperitif – Menu – Isvand – Vinmenu - Kaffe & te - småkager

3 retter 880.-

4 retter 990.-