

JOSTY

S E P T E M B E R – O K T O B E R

6. september – 13. november 2017

- Forretter & mellemretter -

Pighvar i brødkrumme med trompetsvampe, gammeldags bacon og dildolie

-

Rimmet laks med agurk, hytteost, yuzoperler og karse

-

Letrøget kammuslinger med jordskokkepuré, ristede pekannødder,
syltede asparges og brunet smør

-

Rørt kalvetatar med syltede løg, sprød havrerug og estragon

- Hovedretter -

Farseret perlehøne med efterårsurter, kapers og kartoffelpuré

-

Canette bryst med svampe, brombær, persillerod og sky

-

Irsk Angus højreb med grillede porre, rødbede, trøffel og timiansauce

-

Bagt havtaske med oksehaleragout, perleløg og persille

-Desserter -

Udvalg af oste fra små mejerier med surt, sødt og sprødt.

-

Tørret brownie med youghurtiscreme, havtorn og bladselleri

-

Rigtig chokoladecake med appelsin is, marengs, appelsingelé og hasselnødder

-

Crème brûlée med kardemomme, citron og chokoladesorbet

3 retter 470.- 4 retter 530.-

ARRANGEMENT

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

3 retter 880.-

4 retter 990.-