

M E N U

24. januar - 9. april 2018

- Forretter & mellemretter -

Kartoffel-porre suppe med letrøgede kammuslinger, brunet smør og pancetta

-

Bagt torsk med blomkål, rosenkål, syltede små løg, muslingesauce og persilleolie

-

Koldrøget svendborglaks med agurk, karse mayonaise og yozoperler

-

Terrine af foie gras de canard med syltede abrikoser og brioche

- Hovedretter -

Ryg af velfærdsgris med jordskokkepuré og mandler,
hertil sauce med æbler og ramsløg

-

Bryst af små ænder med syltede solbær, svampe, spinat og langtidsbagte løg

-

Dansk kalvemørbrad med grillede gulerødder,
morkelsauce, svampe og grønkål

-

Stegt helleflynder med hvedekerne risotto, trøffel, oregano og langtidsbagte tomat

-Desserter -

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

-

"Havtorn en surprise" havtornsorbet, vanilleis, chokolade og marengs

-

Chokoladecake med appelsinis, marengs, appelsingelé og hasselnødder

-

Syltede frugter med karamel, fløde, vaniljecreme og estragon

3 retter 470.- 4 retter 530.-

ARRANGEMENT

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

3 retter 880.-

4 retter 990.-