

JOSTY

M E N U

10. april - 4. juni 2018

- Forretter & mellemretter -

Krustader med asparges, håndpillede rejer og rejeglance

-

Rimmede kammuslinger med syltede små tomater, radisser, agurk og estragon

-

Hvide asparges med stenbiderrogn, tørsaltet bacon og sauce hollandaise

-

Gravad andebryst med dildmayonaise, urter, løgskaller og rygeost

- Hovedretter -

Lamme culotte med grillet spidskål, langtidsbagte tomater og kørvelsauce

-

Sprødstegt torsk med glaskål, grillet broccoli stok og pure af gulerod og løvstikke

-

Dansk kalvemørbrad med stegte persillerødder,
palmeblade og sky med trøffel og shiitake svampe

-

Majskylling med nye ærter, urter fra lammefjorden og persillesky

-Desserter -

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

-

Skyr mousse med bladsellerisorbet, mynte og urtesukker

-

Chokolade fondant med bær og fløde-bær iscreme

-

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.-