

JOSTY

M E N U

4. juni - 10. juli 2018

- Forretter & mellemretter -

Krustader med asparges, håndpillede rejer og rejeglance

-

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

-

Bagt rødtunge med hvide asparges, aspargescreme,
tørsaltet bacon og karseolie

-

Gravad oksefilet med trøffelmayonaise, urter, løgskaller og trøffel

- Hovedretter -

Lamme culotte med grillet spidskål, langtidsbagte tomater og kørvelsauce

-

Stegt pighvar med nye ærter, broccoli stok, syltede løg og beurre blanc

-

Dansk kalvemørbrad med grillede grønne asparges,
langtidsbagte tomater og kørvelsauce

-

Bryst af sommer and med majs, spinat, syltede hindbær og hindbærsky

-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

-

Danske jordbær med karamel, brændt marengs og youzo

3 retter 470.- 4 retter 530.-

ARRANGEMENT

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

3 retter 880.-

4 retter 990.-