

JOSTY

A F T E N M E N U

11. september - 12. november 2018

- Forretter & mellemretter -

Jordskokke cremesuppe med grillede kammuslinger,
jordskokke chips, brunet smør og mandler

-

Stegt helleflynder med hestebønner og perleløg i krustade,
jomfruhummer sauce og vild brøndkarse

-

Røget fynbolaks med rygeost-creme, radisser,
sprød havrerug og karsefløde

-

Kalvetatar med wasabi mayonnaise, urter, peberrod og grillet syrlig agurk

- Hovedretter -

Grillet okseryg med broccoli stok, langtidsbagte tomater,
kartoffel-trøffel puré og timian-pebersauce

-

Bryst af efterårs and med majs, spinat, syltede brombær og brombærsauce

-

Stegt sandart med grillede gulerødder, stegt persille polenta og rødvinsauce

- Desserter -

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

-

"Kirsebær en surprise" kirsebærbærsorbet, vanilleis, chokolade og marengs

-

Chokolade fondant med marinerede brombær og brombær iscreme

-

Rødgrød med sprød marcipan, kærnemælksis og lavendelcrumble

3 retter 480.- 4 retter 550.-

ARRANGEMENT

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

3 retter 890.-

4 retter 1.000.-