

# JOSTY

---

## A F T E N M E N U

12. november 2018 – 15. januar 2019

- Forretter & mellemretter -

Jordskokke cremesuppe med bagt torsk,  
jordskokke chips, brunet smør og mandler

-

Bagt rødtunge med blomkål, spinat og sauce beurre blanc

-

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

-

Terrine af foie gras de canard, serveret med syltede abrikoser og sprødt surdejsbrød

- Hovedretter -

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

-

Andebryst med svampe, majs, langtidsbagt julesalat og syltede solbær

-

Havtaske pocheret i æble, med æble-kørvelbouillon,  
grillede skorzonærødder og sprød panchetta

- 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

3 retter 480.-    4 retter 550.-

## ARRANGEMENT

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

3 retter 890.-

4 retter 1.000.-