

# JOSTY

---

## A F T E N M E N U

20. januar – 18. Marts 2019

– Forretter & mellemretter –

Jordskokke cremesuppe med skærising,  
jordskokke chips og persilleolie

-

Bagt torsk med sorte oliven, tomat, basilikum og sprød panchetta

-

Rimmede kammuslinger med agurk, radisser, yzuperler og sprød havrerug

-

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

- Hovedretter -

Dansk kalvemørbrad med grillet persillerod, persillepuré,  
langtidsbagte tomater og mild pebersauce

-

Grillet ryg af gris fra Grambogaard med spinat,  
skorzonerødder og mørkel sauce

-

Rødtunge med små porre, æble og kørvel

- Desserter -

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

-

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

-

Chokolade fondant med grape, appelsin og iscreme

3 retter 480.-    4 retter 550.-

### ARRANGEMENT

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

3 retter 890.-

4 retter 1.000.-