

JOSTY

A F T E N M E N U

20. August - 10. oktober 2019

- Forretter & mellemretter -

Jordskokke creme suppe med bagt kuller, letrøget olie og mandler

-

Bagt helleflynder med spinat, håndpillede rejer og sauce beurre blanc

-

Rimmede kammuslinger med wasabi creme,
agurk, syltede bøgehatte og sprød havrerug

-

Kalve tartar med radise, peberrod og sennepscreme

- Hovedretter -

Grillet Angus okseryg med persille puré, grille persillerod,
langtidsbagte tomater og rødvins-pebersauce

-

Ryg af gris fra Grambogaard med nye majs,
broccoli stok, spinat og morkelsauce

-

Havtaske med spidskål, citron, grillet majroe og skaldyrssauce

- Desserter -

Udvalg af oste fra små mejerier med sødt og sprødt

-

Varm chokolade fondant med blåbær, sprød marcipan og iscreme

-

Rødgrød med kammerjunkere, lavendel og myntebløde

3 retter 480.- 4 retter 550.-

ARRANGEMENT

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

3 retter 890.-

4 retter 1.000.-