

# JOSTY

---

## A F T E N M E N U

14. Januar – 14. Marts 2020

– Forretter & mellemretter –

Grillede kammuslinger med jordskokkecreme,  
kørvel olie og mandler

-

Bagt torsk med rosenkål og skaldyrssauce

-

Rimmad færøsk laks med wasabi creme,  
agurk, syltede bøgehatte og sprød havrerug

-

Tatar af frilandskalv med grillet agurk, sennepscreme, peberrod og sprødt

- Hovedretter -

Perlehøne med svampe, spinat, grillet broccoli og morkelsauce

-

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

-

Helleflynder med østers-persille sauce, porre og glaskål

- Desserter -

Udvalg af oste fra små mejerier med sødt og sprødt

-

Varm chokolade fondant med blåbær, sprød marcipan og iscreme

-

Langtidsbagt ananas med brun rom og vanille  
serveret med vanilleis og tørret ananas

3 retter 480.-    4 retter 550.-

### ARRANGEMENT

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

3 retter 890.-

4 retter 1.000.-