

# A F T E N M E N U

2. September – 1. November 2022

– Forretter & mellemretter –

Torske terrine med bagte små tomater, basilikum og skaldyrsbisque

-

Bagt rødtunge med edamame bønner kartoffel-porre creme, dild og croutons

-

Koldrøget laks med syltede figner, valnød, purløgsolie og rygeostcreme

-

Briochebrød med Iberico skinke, stegte svampe og comté

-

Grillet tomat med ragout af edamame bønner, kål og piment

– Hovedretter –

Grillet oksefilet med stegte kantareller, artiskokcreme, stegt kål og sauce perigeaux

-

Stegt hopballe kylling med stegt blomkål, bagte tomater, timian og svampesauce

-

Helleflynder med persille-østerscreme, persillerod og bønner

– Desserter –

Udvalg af oste fra små mejerier med sødt og sprødt

-

Bagte blommer i mørk rom, med crumble og vanilje is

-

Citron posset med karamel, pistacienødder og sprød tuile

-

Hvid chokolademousse med lime, brændte hasselnødder og ingefær sorbet

3 retter 510.-    4 retter 580.-

## A R R A N G E M E N T

18.00 til 00.00

Aperitif – Salte snacks – Menu – Filtreret Frederiksbervand med og uden brus

Vinmenu - Kaffe og te – sødt

3 retter 950.-    4 retter 1.080.-

## A R R A N G E M E N T

18.00 til 02.00

Aperitif – Hyldeblomst med lime og mynte - Salte snacks – Menu – Filtreret Frederiksbervand med og uden brus

Vinmenu - Kaffe og te – sødt – fri bar med udvalg af spiritus, øl, vand og vine

3 retter med bar 1.190.-    4 retter med bar 1.290.-

Tilvalg: Avec 50.- pr. stk.

Evighedsblomster 20.- pr. gæst. Friske blomster 40.- pr. gæst

1 ekstra time 125.- pr. gæst

