

# A F T E N M E N U

1. april – 30. maj 2023

– Forretter & mellemretter –

Rimmede kammuslinger med grønne ferskner, daikon og dildolie

-

Laksetatar med urter, wasabicreme, syltede rødløg og crouton

-

Grillet brioche med svampecreme, Iberico skinke og comté

-

Bagt forsk med jordskokke creme, porre og hasselnødder

-

Syltede hvide asparges med fennikel og sennepscreme

– Hovedretter –

Grillet oksefilet med glaserede gulerødder, persille puré og peber-rødvin sauce

-

Stegt bryst af Hopballe kylling med grillede grønne asparges, forårsløg og mørkel sauce

-

Rødtunge med persille-østerscreme, små porre og spinat

-

Saltbagt knoldselleri med stegte svampe, grillet kål og svampe skum

– Desserter –

Udvalg af oste fra små mejerier med sødt og sprødt

-

Rabarber i mørk rom og vanilje, med crumble og vaniljeis

-

Citron posset med karamel, pistacienødder og sprød tuile

-

Solbær is med mandelbund og sprød marengs

3 retter 520.-    4 retter 590.-

## 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 960.-    4 retter 1.100.-

## 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 1.200.-    4 retter med bar 1.310.-

Ekstra time – 150- pr. time inkl. drikkevarer

Friske blomster 40.- pr. person