

# F R O K O S T 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 torsk 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

Pris 3 retter 430.-  
Børn under 12 år 330.-

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

12.00 til 17.00

Velkomst: 1 gl. Vino Spumante eller Hyldeblomst med lime og mynte

Forret – hovedret – dessert – menukort

Filtreret Frederiksbergvand med og uden brus

1 ½ gl. vin til forret

1 ½ gl. vin til hovedret

Kaffe – te

Pris 710.-  
Min. 20 personer

Sødt til kaffen 35.- Friske blomster 40.- pr. person.