

Selskabsmenuer 2023 Sommer

Forretter

Rejecocktail med asparges, kaviar og vores røde dressing

*

Røget laks med peberrodscreme, knækbrød, æbler og dild

*

Oksecarpaccio med sennepsmayonnaise, Gammel knas og rugbrødschips

*

Hovedretter

Bagt laks med blomkål, pure, mandler, purløg, fennikel, urtevinaigrette, pommes macaire

*

Oksefilet med haricots og edamame bønner a la francaise,, pommes macaire og rødvinssauce

*

Svampe-faseret supreme kyllingebryst m/ stegte svampe og forårsløg, hertil pommes macaire og cremet mørkelsauce

*

Desserter

Gammeldaws æblekage

*

Panna Cotta med bær og chokolade

*

Chokolademousse med frugt og sprødt

2-retter 365

3-retter 449

Luksusforetter

Ceviche af kammusling med citron, olivenolie, agurk, ørredrogn og skovsyre

*

Lufttørret skinke med trøffelmayonnaise, oliven og sprødt rugbrød

Luksushovedretter

Helstegt oksemørbrad med stegte courgette, bagte skalotteløg hertil pommes rösti og trøffelsauce

*

Bagt pighvar, spinat bagt med æg, grønne asparges, mini majs, pommes rösti og kraftig pighvarbisque

Luksusdesserter

Chokoladefondant med jordbær og blåbær vendt med sirup og mynte hertil Hansen vaniljeflødeis

*

Fransk citrontærte med brændt marengs, chokoladebrud og frugt

3-retter 650