



## Sæsonmenu 2017

### Forretter

#### Forår

Hvide asparges med sauce mousseline, frisk kørvel, seranoskinke og hjemmebagt brød. 85,-

Skaldyrstallerken med jomfruhummer, rejecocktail, kammusling og toast melba. 95,-

Skindstegt knurhane med gulerodscreme, pesto og hjemmebagt brød. 78,-

Laksesympfoni med røget laks, indbagt laks og rørt laksetartar. 85,-

#### Sommer

Gazpacho med bagt seranoskinke, pesto og hjemmelavet brødcrutons. 75,-

Rødtunge stegt på ben med skaldyrscreme, friske krydderurter og buttedejsløjfe. 89,-

Letrøget unghanebryst med broccoliterrin, langtidsbagt cherrytomater og hjemmebagt brød. 75,-

Tigerrejer bagt i orlydej med sauce tartar og marinerede urter. 82,-

#### Efterår

Torskefilet med mild sennepscreme, hertil friteret porretop og hjemmebagt brød. 75,-

Krydderurt-tvistet cremesuppe af jordskokker med rødbedechips og persilleolie. 75,-

Røget dyreinderlår med peberrods aioli og syltede grønne tomater. 88,-

Ovnbagt havtaske med æblepure og efterårs chips, friteret persille og hjemmebagt brød. 95,-

#### Vinter

Tuncarpaccio marineret i lime med tomatsalat, iset fennikel og flute. 82,-

Rødfisk på grønkalssalsa, friteret rødbede og toast melba. 85,-

Røget andebryst med porreterriner, marineret rosenkål og hjemmebagt brød. 85,-

Cremet græskarsuppe med vanilje og pocheret hellefisk. 82,-



## Hovedretter

### Forår

Lammekrone med franske ærter, ristede majroer, ramsløgscreme og kartoffellasagne. 195,-

US oksebryst med gulerodsroulade, hvide og grønne asparges, skysauce og pommes hasselbach. 175,-

Svinemørbrad og svinekæbe stegt med dijonsennep, blomkålsocotte, pommes rissolles og sauce robert. 182,-

Kalvefilet med forårsløg, gulerødder stegt med rosmarin, pommes fondant og sauce bourgogne. 189,-

### Sommer

Sommerbuk med spæde bønner, indbagt blomkål nye kartofler og vildtsky. 195,-

Oksefilet med bagte cherrytomater, squashtimbale, sc. espagnole og pommes hasselbach. 189,-

Farseret perlehønebryst med friteret aubergine, broccoli, smørvendte nye kartofler og mild sennepscreme. 175,-

Svinefilet med syltet rødløg, asparges med bacon, ovnbagte kartofler og skysauce. 169,-

### Efterår

Gråandbryst med vildtpølse, friteret østershatte, gule - og persillerødder, pommes Napoleon og vildtsky. 189,-

Kalvetykstegsfilet med brændt porre, balsamicobagt rødløg, knust kartoffel og kalvesky. 174,-

Svinemørbrad bagt i parmaskinke, med bønnensalat, porrecocotte, pommes lorette og skysauce. 169,-

Oksemørbrad med portobellosvampe, glaceret rødbede, bagt kartoffeljulienne og sauce bordelaise. 245,-

### Vinter

Gris med sprød svær og ølbraiseret svinekæbe, vinterkål pommes hasselbach og skysauce. 184,-

Andesteg med stegte rodfrugter, iset julesalat, andesky og pommes fondant. 185,-

Gammedags oksesteg med glaceret rødbede, rosenkål, skysauce og ristede kartofler. 169,-

Krondyrmedallioner med kartoffel-jordskokkesoufle, bagte franske chalotteløg, vildtsky og pommes lorette.



## Desserter

### Forår

Chocoladevariant (kage-is-musse) med appelsinsalat. 89,-

Ostetallerken med 3 spanske oste. 84,-

Hvid chokoladecake med havtornesorbet og frisk mynte. 85,-

Nødderulle med mangocreame og rød coulis. 85,-

### Sommer

Jordbæris, kold jordbærsuppe og marineret jordbær. 79,-

Lun mangosuppe med ristet kokos og vanilleis. 75,-

Hindbærtærte med creme fraiche og myntesukker. 85,-

Rabarberkage med rabarberis og rabarbercoulis. 79,-

### Efterår

Bagte pærer med ristede mandler og nougatcreme. 79,-

Æblesymfoni med æbletrifli, æbletærte og æbleshot. 82,-

Bagte figner med vanilleiscreme og brombærsaube. 85,-

Desserttallerken med creme brulee, kage og frisk frugt. 85,-

### Vinter

Grillet ananas med blåbæris og ananasjuice. 79,-

Brombærtrifli med råcreme. 75,-

Ostetallerken med 3 italienske oste. 84,-

Mandeltærte med brændte mandler og chantillycreme. 89,-