

MENUFORSLAG FORÅR

FORRETTER

- Hvide asparges med sauce mousseline, kørvel, parmaskinke og hjemmebagt brød.
- Stegt lyssej på gulerodspuré, med friteret, forårsløg og hjemmebagt brød.
- Skaldyrstallerken med jomfruhummer, samt kinarejer anrettet på kompot af forårsløg og rødløg.

HOVEDRETTER

- Indbagt lammefilet med ristede majroer, tomat/basilikumtærte, rosmarinsky og kartoffellasagne.
- Duet af kalvebryst og kalvetyksteg, gulerodsroulade med ramsløg, smørvendte sukkerærter, pommes Rissolles og skysauce.
- Urtefarseret svinemørbrad med en symfoni af hvide og grønne asparges, cocotte af ærtepure, pommes Tortilla og mild sennepssauce.

DESSERTER

- Chokoladesymfoni med chokoladekage, chokoladeis og frisk frugt.
- Crème brûlée med appelsinmarinerede røde bær.
- Jordbærparfait med jordbærsalat og frisk mynte.



MENUFORSLAG SOMMER

FORRETTER

- Skaldyrstallerken med kammusling i orlydej med sød chili, jomfruummer, Aurora sauce og hjemmebagt brød.
Tillæg ca. 30 kr.
- Gazpacho, (kold spansk tomatsuppe) med krydderurter og brødcroutons.
- Rødspætte stegt på ben med limesauce, fritteret persille og hjemmebagt brød.

HOVEDRETTER

- Langtidsstegt sommerbuk med sommerkål, bønner med bacon, nye kartofler og vildtsky.
Tillæg ca. 30 kr.
- Andebryst med trøffelsouflefars, hvide asparges, forårsløg i seranoskinke, nye kartofler og sauce Robert.
- Lammemørbrad indbagt i savoykål, fritteret aubergine, bagt gulerodspure, små nye kartofler vendt med friske krydderurter og timiansky.

DESSERTER

- Lun mangosuppe med ristet kokos og vanilieis.
- Jordbær Romanoff med Chantilly creme.
- Hindbærsymfoni med 3 slags hindbær.



MENUFORSLAG EFTERÅR

FORRETTER

- Ristet havtaske med æblepure, kartoffelchips og ristet rugbrød.
Tillæg ca. 30 kr.
- Torsk bagt i parmaskinke med porter – dijonsauce, urter i julienne og hjemmebagt brød.
- Rodfrugtesuppe med krydderurter og hjemmebagt brød.

HOVEDRETTER

- Gråandebryst med vildtfars og ristede kastanjer og jordskokker, porreroulade med friskost, pommes Rissolles og svampesauce.
- Symfoni af svinekæbe og svinemørbrad, med langtidsbagte rødløg, smørdampet savoykål og gulerødder, kartoffeltærte og skysauce.
- Sennepsstegt oksefilet med cocotte af pastinak, glaserede rødbeder, råstegte kartofler og sauce Bourgogne.

DESSERTER

- Figner pocheret i porter med vanilieis crème.
- Æbletærte med brombærcoulis og crème fraîche.
- Rødvinskogte pærer med brændte mandler og chokoladecreme.



MENUFORSLAG VINTER

FORRETTER

- Meunierestegt rødfisk med hokkaidopuré, græskarkerner og hjemmebagt brød.
- Perlehøneroulade med bacon, krydderurter, æblekompot og hjemmebagt brød.
- Dansk vintertorsk med grønkålsalsa, sprødt bacon, rødbeder, senneps/persillecreme og hjemmebagt brød.

HOVEDRETTER

- Duet af kalvetyksteg og kalvemørbrad, porreroulade, glaserede rødbeder, pommes Chateau og kalvesky.
- Peberstegt oksefilet med glaserede franske chalotteløg, gratineret fennikel, kartoffelroulade og pebersauce.
- Trøffelarseret svinemørbrad med ostegratineret kartoffeltærte, bagte vinterurter, fyldte portobellosvampe og sauce bourgogne.

DESSERTER

- Ostetallerken med 3 danske oste og ristet rugbrød.
- Nougatistårn med glaserede mandler og tørret æble.
- Brombærtærte med vaniljecreme og marinerede brombær.

