

MENUFORSLAG FORÅR

FORRETTER

- Hvide asparges med sauce mousseline, kørvel, parmaskinke og hjemmebagt brød.
- Stegt rød fisk på hjemmelavet hollandaise med krydderurter og hjemmebagt brød.
- Kold ærtesuppe med hjemmelavet brødcrueton og ristet bacon.

HOVEDRETTER

- Helstegt lammekølle med blomkålscocotte, forårsløg rosmarinsky og kartoffellasagne.
- Kalvefilet , gulerodsroulade med ramsløg, smørvendte sukkerærter, pommes Rissolles og skysauce.
- Indbagt svinemørbrad med en symfoni grønne asparges, spæde gulerødder, cocotte af ærtepure, pommes Tortilla og mild sennepssauce.

DESSERTER

- Nødderulle med mangocreame og rød coulis.
- Chokoladevariant (chokoladekage – is – musse) og friske bær.
- Jordbærparfait med jordbærsalat og jordbærshot.



MENUFORSLAG SOMMER

FORRETTER

- Tigerrejer i orlydej med sauce tartar og friteret persille.
- Gazpacho, (kold spansk tomatsuppe) med krydderurter og brødcroustons.
- Laksefarseret rødtungefilet med sauce verte og grønne asparges.

HOVEDRETTER

- Helstegt kalvetykstegsfilet med gulerodscocotte, bønner, pommes hasselbach og kalvesky.
- Farseret perlehønebryst med hvide asparges, forårsløg i seranoskinke, nye kartofler og sauce Robert.
- Sprængt spoleben med langtidsbagte tomater, broccoli, smørvendte nye kartofler og mild sennepssauce.

DESSERTER

- Jordbær Romanoff med Chantilly creme.
- Hindbærsymfoni med 3 slags hindbær.
- Rabarberkage , rabarberis og rabarbershot.



MENUFORSLAG EFTERÅR

FORRETTER

- Ristet lyssej med æblepure, kartoffelchips og ristet rugbrød.
- Torsk bagt i parmaskinke med porter – dijonsauce, urter i julienne og hjemmebagt brød.
- Jordskokkesuppe med krydderurter og hjemmebagt brød.

HOVEDRETTER

- Oksefilet med portobellosvampe, bagte rødløg med balsamico, pommes lorette og pebersauce.
- Symfoni af svinekæbe og svinemørbrad, med langtidsbagte rødløg, smørdampet savoykål og gulerødder, kartoffeltærte og skysauce.
- Helstegt kalceculotte me djordskokkecocotte, glacerede rødbeder, råstegte kartofler og sauce bourgogne.

DESSERTER

- Figner pocheret i porter med vanilieis crème.
- Æbletærte med brombærcouli og æbleshot.
- Rødvinskogte pærer med brændte mandler og vanillecreme.



MENUFORSLAG VINTER

FORRETTER

- Meunierestegt rødfisk med hokkaidopuré, græskarkerner og hjemmebagt brød.
- Perlehøneroulade med bacon, krydderurter, æblekompot og hjemmebagt brød.
- Torskesalat med lakserogn, grønkål 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.
- Ristet laks med bagt piment, brændt pore, vilde ris og sauce hollandaise.

DESSERTER

- Ostetallerken med 3 danske oste og ristet rugbrød.
- Mandeltærte med brændte mandler og chantillycreme.
- Brombærtærte med vaniljecreme og marinerede brombær.

