



SELSKÅBSMENU 2021

Januar – februar – marts

Forretter

Jordskoksuppe tilsmagt Pilsner, serveret med malt stegt kammusling.
Let røget hellefisk med friterede kapers, hummersauce og salat af fennikel.
Graved okseinderlår, serveret med æblekompot og syltede tranebær samt sprøde maltflager.
Bagt hvid fisk, serveret med persillerisotto og syltede gulerødder samt havtorn.

Hovedretter

Røget oksetyksteg med glaceret rødbede, syltede løg, selleri tilberedt i brunet smør, kartoffelmos og timianglace.
Kalveculotte på savojkål, æbler og timian hertil syrlige beder samt pommes Anna og maltglace.
Hanebryst fra Hopballe Mølle med sprødstegt kartoffelpuré og blød gulerodscreme. Hertil ristede svampe samt sauce af pilsner og rosmarin.
Bagt laks serveret med brændte løg, bygotto med spinat hertil grillet porre og persille marinerede sagogryn samt syrlig æblesauce.

Desserter

Let saltet karamellis med lakridsmarinerede blommer, mandelbrud og chokolade skum.
Udvalg af danske unika oste serveret med rugkiks og stout syltede svesker.
Pocheret pære med hvid chokoladeis, marineret havtorn samt brændt hvid chokolade.
Kompakt chokoladekage med æblesorbet, sprødt æble og karamel.

Mellemretter ved 4 retters menu

Skiver af skagenskinke med røget mayo og salat af jordskokker og persille.
Saltet torsk med friterede kapers og peberrodscreme og sprøde pastinakker.

Pris pr. person

Tre retter 365,-

Fire retter 430,-

Anden ombæring af hovedret kr. 45,-



SELSKÅBSMENU 2021

April – maj – juni

Forretter

Bagt fisk med serveret med salat af gulebeder og ærteskud hertil rugbrødskrummer, og ramsløgsauce.

Stenbiderrogn serveret med sprøde malkiks, hakkede rødløg og rygeostecreme.
Tynde skiver Skagenskinke med grillede grønne asparges og spæde salater vendt med syltet citronskal, serveret med flager af unika havgus.

Pocherede grønne asparges og syltede hvide asparges med sprøde maltstænger og luftig hollandaisecreme samt grønne salater

Hovedretter

Grillet kyllingebryst fra Hopballe Mølle, frikassé af sommergrønt og ramsløg samt letrøgede kartofler og kraftig hønseglace med hindbær.

*Oksefilet på sauté af spidskål, små gulerødder og bacon hertil pommes anna med maltsmør samt timianglace.

Malt stegt kalvetyksteg serveret med kartoffelgratin rørt med brunet smør og hvidløg, hertil, grillede forårsløg ristede bøgehatte samt sprøde rødder og malt glace.

Bagt laks serveret malt ristet blomkål, grillet fennikel, urtesauce og persillekartofler.

**Oksefilet kan erstattes med Dry-aged oksefilet for 40,- ekstra pr person*

Fra 18. maj tilbydes sommerbuk med sauté af sommergrønt, sauce med hindbær og timianstegte kartofler.

Tillæg for sommerbuk kr. 45,- pr. kuvert.

Desserter

Desserttallerken (et udvalg af kage, is og mousse).

Udvalg af danske unika oste serveret med rugkiks og stout syltede svesker.

Mørk chokoladebar med karamel og hindbærpuré hertil yoghurt is og sprøde maltflager.

Kold suppe af rokkedysegård jordbær og vanilje, med kærnemælkspanacotta samt friske jordbær og søde mandelstænger.

Mellemretter ved 4 retters menu

Maltgraved kammusling med salat af spæde rødder

Bresaola med grillet forårsgroent og rugbrødsknas

Pris pr. person

Tre retter 365,-

Fire retter 430,-

Anden ombæring af hovedret kr. 45,-



SELSKÅBSMENU 2021

Juli – august – september

Forretter

Kold tomatsuppe serveret med let røgede rejer og cremefraiche.
Tuntatar med syltede skalotter, fennikel samt estragonmayo og friterede kartofler.
Bagt laks med ærterisotto, sprødt kyllingeskind og syrlig hyldeblomstsauce.
Maltgraved okseinderlår med syltede brombær, salat af æbler og selleri, brændenældepesto.

Hovedretter

Kyllingebryst fra Hopballe Mølle, serveret på spidskål og ristede østershatte, hertil pommel fondant og hvidløgs glace.
Kalvetyksteg med malt stegte gulerødder samt frikassé af majs og spidskål. Hertil persillekartofler og maltglace.
Sæsonens fisk, bagt og serveret med dild stuede kartofler hertil grillet kål og syltede gulerødder.
Filet af dansk frilandsgris med bagte blommer og grillet kål, syltede rødløg, "mash" af søde kartofler og citrontimiansauce.

Desserter

Citronfromage med sprøde mandelflager og syltet citronskal.
Regnbue is med hindbær, vanilje og lakrids, hertil vafler og bær.
Udvalg af danske unika oste serveret med rugkiks og stout syltede svesker.
Hvid og mørk chokolademousse med sprøde maltflager og hindbærsorbet.

Mellemretter ved 4 retters menu

Rimet laks med krydderurtehumus og dild.
Tynde skiver røget oksetyndsteg med syltede svampe.

Pris pr. person

Tre retter **kr. 365,-**

Fire retter **kr. 430,-**

Anden ombæring af hovedret **kr. 45,-**



SELSKÅBSMENU 2021

Oktober – november – december

Forretter

Græskarsuppe tilsmagt malt og pilsner hertil malt stegte blåmuslinger
Bagt hvis fisk serveret i skaldyrsbisque tilsmagt tomat og timian hertil sprød bacon.
Letrøget andebryst med svampecreme på grillet brød, med salat af krydderurter og brændte løg.
Smørstegt rugbrød serveret med puré af kartoffel og jordskokker, herpå tynde skiver saltet torsk og æble.

Hovedretter

Dyrekølle som stegt og sprød confit, hertil puré af kastanjer, kartoffelrøsti samt stegte svampe og sauce med brombær.
Langtidsbagt kalvetykkam serveret med pommes Anna, syltede rødløg, stegte rodfrugter, hertil sauce tilsmagt brændenælde.
Oksetyksteg serveret med bagt portobello svamp, glacerede rødbeder samt savojkål, hertil kartoffelgratin og sauce tilsmagt timian.
Havtaskekæber braiseret med Pilsner og æbler, serveret med bygotto med rødbeder, smørstegt selleri samt havtornsauce

Desserter

Udvalg af chokoladedesserter.
Lune pandekager med syltede vinterfrugter og kanelis.
Udvalg af danske unika oste serveret med rugkiks og stout syltede svesker.
Lun æbletærte med kanel is og hasselnøddecreme

Mellemretter ved 4 retters menu

Skovsvampecreme på grillet maltbrød.
Stegt duebryst med pure af tranebær og sprøde svampekiks.

Pris pr. person

Tre retter 365,-
Fire retter 430,-

Anden ombæring af hovedret kr. 45,-