

SELSKÅBSMENU 2023

Januar – februar – marts

Forretter

Jordskoksuppe tilsmagt Pilsner, serveret med ristet kammusling og havtornolie.
Varmt røget hellefisk med friterede kapers, skaldyrssauce og sprød pastinak og syltede æbler.
Graved okseinderlår, serveret med grønkålsskud og puré af selleri med brunet smør.
Bagt hvid fisk, serveret med persille bygotto og syltede gulerødder samt havtorn.

Hovedretter

Røget okse cuvette med glaceret rødbede, ristede markchampignon, kartoffelmos og timianglace.
Kalveculotte på savojkål, æbler og timian hertil syltede rødløg samt pommes Anna og maltglace.
Mørbrad af frilandsgris med sprødstegt kartoffelpuré og blød gulerodscreme. Hertil ristede svampe samt sauce med rosmarin.
Bagt laks med stuede jordkokker hertil friteret porre og persille perler samt syrlig æblesauce.

Desserter

Let saltet karamellis med bagte blommer, brændte mandler og chokoladesauce.
4 danske unika oste serveret med rugkiks og stout syltede svesker.
Pocheret pære på mazarintærte med mørk chokoladeis og krystalliseret chokolade
Kompakt chokoladekage med æblesorbet, sprødt æble og karamel.

Mellemretter ved 4 retters menu

Skiver af skagenskinke med røget mayo og friterede jordkokker og urtesalat.
Saltet torsk med friterede kapers, peberrodscreme og sprøde pastinakker.

Pris pr. person

Tre retter 385,-

Fire retter 435,-

Anden ombæring af hovedret kr. 45,-

SELSKÅBSMENU 2023

April – maj – juni

Forretter

Bagt fisk med serveret med salat af små rødder og arteskud hertil rugbrødskrummer, og ramsløgsauce.

Stenbiderrogn serveret med sprøde maltblinis, hakkede rødæg og rygeostecreme. +25,-
Tynde skiver Skagenskinke med grillede grønne asparges og spæde salater vendt med brændte løg, serveret med flager af unika havgus.

Grillede grønne asparges og syltede hvide asparges med sprøde maltstænger og Ramsløgsmayo samt hjertesalat.

Hovedretter

Bryst og lår af øko. kylling og ramsløg, sprødt skind, frikassé af sommergrønt, samt letrøgede kartofler og kraftig hønseglace.

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

Malt stegt kalvetyksteg serveret med bagt kartoffelpuré rørt med brunet smør og hvidløg, hertil friteret små porrer, ristede bøgehatte og maltglace.

Bagt laks serveret med smør ristet blomkål, fennikel crudite, syltede rødæg, urtesauce og persille bygotto.

**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).

4 danske unika oste serveret med rugkiks og stout syltede svesker.

Mørk chokolade ganache med karamel og hindbæruré, hertil yoghurtis og sprøde maltflager.

Kærnemælkspanacotta med jordbærsorbet, sprøde mandelbrud og krystalliseret chokolade.

Mellemretter ved 4-retters menu

Maltgraved kammusling med salat af spæde rødder

Bresaola med grillet forårsgrønt og rugbrødsknas

Pris pr. person

3-retter 385,-

4-retter 435,-

Anden ombæring af hovedret kr. 45,-