

## Buffeter 2025

Oktober – November - December

### Buffet I

Græskarsuppe med malt og pilsner  
Hellefisk rørt med kapers og urter, serveret på sprød maltdej  
Enebær graved okseinderlår med sprøde rødder  
Bagt laks på pesto og fennikel

Friterede kugler af andeconfit med tranebærkompot  
Bagt sæson fisk med urteolie og sprøde jordkokker  
Okseculotte med mash af sødekartofler og timian  
Pastasalat med ristede svampe og urter  
Salat af perlebyg og syltede rødder

Æbletærte med kanel og unika fraiche 48%.  
Mørk chokolademousse med marinerede brombær

Pris pr. person 415,-

### Buffet II

Græskarsuppe med malt og pilsner  
Bagt laks på pesto og fennikel  
Svamperisotto med trøffelolie og sprøde rødder  
Hellefisk rørt med kapers og urter, serveret på sprød maltdej

Friterede kugler af andeconfit med tranebærkompot  
Kalvefilet med svampecreme  
Vildtragout med vinterens grønt  
Bagt sæson fisk med urteolie og sprøde jordkokker  
Pommes Anna med krydderurter  
Pastasalat med ristede svampe og urter  
Salat af perlebyg og syltede rødder

Æbletærte med kanel og unika fraiche 48%  
Mørk chokolademousse med marinerede brombær  
2 slags danske oste med sylt

Pris pr. person 455,-