

## Selskabsmenu 2025

April – maj – juni

### Forretter

Bagt fisk serveret med salat af små rødder, samt rugbrødskrummer og ramsløgspesto.

Stenbiderrogn serveret med spinatvaffel, urter, hakkede rødløg og Rygeostecreme. +25,-

Kalvecarpaccio med grillede grønne asparges og spæde salater vendt med syltede løg, hertil flager af vesterhavsost.

Grillede grønne asparges og syltede hvide asparges med sprøde maltflager ramsløgsmayo samt hjertesalat.

### Hovedretter

Bryst og lår af økologisk Kylling, frikassé af sommergrønt, smør ristede kartofler og kraftig estragonglace.

Oksefilet på spidskål gratineret med vesterhavsost, små gulerødder samt pommes Anna med maltsmør samt timianglace.

Kalvetyksteg på knuste kartofler rørt med brunet smør og hvidløg, hertil ristede bøgehatte og maltglace.

Bagt laks serveret med smør ristet blomkål, fennikel crudite, syltede rødløg, urtesauce og persille risotto.

### Desserter

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

4 danske oste serveret med brændenælde knækbrød og stout syltede svesker. Mørk chokolade bar med karamel og hindbærpuré, hertil lakridsis og sprøde maltflager.

Vanilje panna cotta med, rabarberkompot, jordbærsorbet, og brændt hvid chokolade.

### Mellemretter ved 4-retters menu

Malt graved kammusling med salat af urter og salte kerner.

Bresaola med grillet forårsgrønt og rugbrødsknas.

Pris pr. person

Tre retter 410,-

Fire retter 455,-

Fem retter 500,-

Anden ombæring af hovedret kr. 45,-