

Selskabsmenu 2025

Januar – Februar – Marts

Forretter

- Jordskoksuppe med kroketter af jomfruhummer, purløgsolie & salte kerner.
Bagt hvid fisk med friterede kapers, skaldyrssauce hertil sprød pastinak & syltede æbler.
- Graved okseinderlår, serveret med syltet græskar, puré af selleri, brunet smør & sprøde rødder.
- Varmt røget laks, serveret med persille bygotto hertil syltede gulerødder samt havtorn.

Hovedretter

- Oksefilet med glaceret rødbede, ristede markchampignon, hertil kartoffelmos & timianglace.
- Kalvetyksteg frikassé af vintergrønt hertil syltede rødgløg samt pommes Anna & maltglace.
- Mørbrad af frilandsgris med sprødstegt kartoffelpuré & blød gulerodscreme hertil ristede svampe samt sauce med rosmarin.
- Bagt laks med bagte jordkokker hertil brændt porre og urtesalat, samt syrlig æblesauce.

**oksefilet kan ændres til oksemørbrad mod tillæg på 50,- pr. person.*

Desserter

- Citronfromage med salt karamel, vaniljeis & sprøde maltflager.
- 4 danske oste serveret med brændenælde knækbrød & stout syltede svesker.
- Mørk chokoladetærte med pocheret pære & solbær is samt krystalliseret chokolade.
- Pistacie kage med hvid chokolade is, kold brombærsuppe & syltede æbler.

Mellemretter ved 4-retters menu

- Skiver af skagenskinke med svampe pickles, friterede jordkokker & urtesalat.
Saltet torsk med friterede kapers, peberrodscreme & sprøde pastinakker.

Pris pr. person

Tre retter 410,-

Fire retter 455,-

Fem retter 500,-

Anden ombæring af hovedret kr. 45,-