

## Selskabsmenu 2025

Juli – August – September

### Forretter

Kold tomatsuppe samt krabbe rørt med urter og cremefraiche, hertil sprød vesterhavsost.

Let ristet tun, marineret og serveret kold, hertil sprøde sesamflager, bagte tomater og basilikumsmayo. +25,-

Rødbedemarineret laks med salat af dild, agurk og ærteskud hertil syrlig hyldeblomst vinaigrette.

Malt graved okseinderlår med syltede brombær, persille mayo, frisée og chips.

### Hovedretter

Andebryst serveret på pure af græskarpuré og ristede østershatte, hertil pommes Anna og hindbær sauce.

Kalvetyksteg på saute af majs og spidskål hertil kartoffel fondant og salviesauce. Sæsonens fisk, bagt og serveret med blomkålpure med brunet smør hertil glaskål, syltede gulerødder og løvstikke.

Bryst af hopballemløllekylling med saute af bacon, ærter og perleløg, hertil kartoffelmos med urter, samt sauce med vesterhavsost.

### Desserter

Hvid chokolade fromage med rødgrød hertil mørke chokoladebrud og friskebær. Rabarbertrifli med rabarbersorbet og brændt hvid chokolade.

4 danske oste serveret med brændenældeknækbrød og stout syltede svesker. Honningtærte med solbærsorbet og hvid chokoladeskum.

### Mellemretter ved 4 retter menu

Friteret jomfruhummer med avocadocreme og kørvel.

Tærte med svampe, syltede løg og skagenskinke.

Pris pr. person

Tre retter 410,-

Fire retter 455,-

Fem retter 500,-

Anden ombæring af hovedret kr. 45,-