

Selskabsmenu 2025

Oktober – november – december

Forretter

Græskarsuppe med maltpaneret kammusling, cremefraiche og salte kerner.
Bagt hvid fisk serveret i skaldyrsbisque tilsmagt tomat og timian hertil sprød
bacon.

Letrøget andebryst med svampecreme i maltkurv, hertil salat af krydderurter og
syltet græskar.

Tynde skiver saltet torsk og æble på puré af kartoffel og jordskokker, hertil
rugbrødscrouton.

Hovedretter

Dyrekølle stegt med timian, hertil puré af kastanjer, kartoffelrøsti samt ristede
svampe og sauce med brombær.

Langtidsbagt kalvetykkam serveret med pommes Anna, syltede rødløg, stegte
rodfrugter, hertil sauce tilsmagt brændenælde.

Kalvefilet serveret med smørristede gulerødder og stegt kål hertil kartoffelgratin
og sauce tilsmagt timian.

Havtaske braiseret med pilsner og æbler, kartoffelmos med porrer, smørstegt
selleri og urtesauce.

Desserter

Udvalg af chokoladedesserter.

Mandarin/mandelkage med vaniljeis og syltede kirsebær.

4 danske oste serveret med rugkiks og stout syltede svesker.

Mørk chokolade creme brulee med havtornsorbet og karamelliserede mandler.

Mellemretter ved 4 retter menu

Skovsvampecreme i sprød malttærte.

Stegt fasanbryst med pure af tranebær og urtesalat.

Pris pr. person

Tre retter 410,-

Fire retter 455,-

Fem retter 500,-

Anden ombæring af hovedret kr. 45,-