

Selskabsmenu 2026

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 af Hopballemølle kylling, frikassé af sommergrønt, kartoffelrösti og kraftig estragonglace.

Oksefilet på spidskål gratineret med vesterhavsost, samt pommes Anna med maltsmør hertil 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, hertil solbærsorbet og karamelliserede hasselnødder.

”Koldskåls” panna cotta med hindbærsorbet og sprøde lakridsflager

Mellemretter ved 4-retters menu

Røget kammusling med blomkålspuré og salte kerner.

Bresaola med grillet forårsgrønt og tomatmayo.

Pris pr. person

Tre retter 430,-

Fire retter 475,-

Fem retter 525,-