

Selskabsmenu 2026

Januar – Februar – Marts

Forretter

Jordskoksuppe med kroket 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 hertil sprøde rødder.
Varmt røget laks, serveret med persille bygotto hertil syltede gulerødder samt havtorn.

Hovedretter

Oksefilet med syltede rødlog, stegte kejserhatte, hertil kartoffelmos & timianglace.
Kalvetyksteg med bagte jordskokker, hertil glaserede perleløg samt pommes Anna & maltglace.
Mørbrad af Dansk gris med kartoffelvaffel & blød gulerodscreme samt ristede svampe & sauce med rosmarin.
Bagt laks med jordskokpuré, stegt porre hertil 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 vanilje pocheret pære & solbærsorbet.
Pistacie fromage med havtornsorbet & brownie.

Mellemretter ved 4-retters menu

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

Pris pr. person
Tre retter 430,-
Fire retter 475,-
Fem retter 525,-