

Selskabsmenu 2026

Juli – August – September

Forretter

Kold krydret tomatsuppe hertil krabbe rørt med urter og cremefraiche hertil croutons.

Let ristet tun, marineret og serveret kold, hertil sprøde sesamflager, bagte tomater og citronmayo +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.

Kalvefilet med kartoffelfondant, smør stegt majs, sprøde pastinakker hertil brombørsauce.

Sæsonens fisk, bagt og serveret med blomkålspure med brunet smør hertil stegt blomkål, syltede gulerødder og løvstikke.

Bryst af hopballemøllekylling med stegt sommerkål, hertil kartoffelmos med urter, samt sauce med vesterhavsost.

Desserter

Hvid chokolade fromage med rødgrød hertil mørke chokoladebrud og friske bær.

Rabarbertrifli med rabarbersorbet og brændt hvid chokolade.

4 danske oste serveret med brændenældeknækbrød og stout syltede svesker.

Honningtærte med solbørsorbet 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 430,-

Fire retter 475,-

Fem retter 525,-