

## Selskabsmenu 2026

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.

Svampecreme på smørstegt maltbrød, hertil salat af krydderurter hertil syltede brombær og sprøde jordskokker.

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

### 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.

Okseculotte serveret med smør bagte gulerødder og stegt kål hertil kartoffelgratin og sauce tilsmagt timian.

Bagt hvid fisk, spinat/porretærte, 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

Røget andebryst, syltede tyttebær og timianmayo.

Krokette med pure af tranebær samt urtesalat.

Pris pr. person

Tre retter 430,-

Fire retter 475,-

Fem retter 525,-