

Selskabsmenuer 2018

3 retter: 300,- pr. person, 4 retter: 375,- pr. person, 5 retter: 450,- pr. person

Minimum 20 personer. For 10-19 personer – tillæg 50,- pr. person

Forretter

Groftskåret laksetatar med kærnemælk emulsion og dildolie.

Skummende kartoffelsuppe med spegeskinke og estragon

Håndpillede rejer med plukkede salater og tomatdressing (tillæg 20,- pr. person)

Gule ærte suppe med røget ål og smørdampet porrer (tillæg 25,- pr. person)

Stegte kammuslinger med karl johan mayonnaise og variation af kål (tillæg 50,- pr. person)

Stegt slethvar med syltede svampe og karse (tillæg 50,- pr. person)

Hovedretter

Glaseret kalvebryst med saltbagt økologisk selleri og syltede skalotteløg

Fedtkogt andelår stegt sprødt, serveret med jordskokker og grov sennep

Bryst af dansk Gråstenkylling med sur/søde agurker, timian og hønseskysauce

Dansk oksetyksteg stegt i 12 timer, serveret med smørsyltet kartoffel og svampe.

Sauce tilsmagt med Portvin (tillæg 45,- pr. person)

Bagt torsk med muslingesauce, kål og kartoffel pure (tillæg 25,- pr. person)

Helstegt oksemørbrad.

Tilbehør efter sæson (tillæg 100,- pr. person)

Ost / Dessert

3 danske oste med hjemmelavet knækbrød

Blå kornblomst med abrikos og maltflager

Vanille panna cotta med ananasgelé, marineret ananas og "sne"

Lun bagt "citronmåne" med kyskager, citroncreme og melisse. Serveret med friskrørt vanilleis

Friskrørt is tilsmagt med Armagnac serveret med syltede blomster og hvid chokolade

Chokolade mousse med æble, kardemomme og sprødt (tillæg 25,- pr. person)

Pæretærte med pisket økologisk crème fraiche