



Menuforslag
Vælg en 3-retters menu:

Forretter:

Varmrøget laks på tangsalat med semidried tomat samt dildcreme

Marineret kyllingebryst i ananaschutney med pinjekerner, napolitanasalat, samt tørrede tranebær

Pocheret hellefisk med dampede blåmuslinger, hvidløgsaioli og hvidvinsdampede urter

Hovedretter:

Øl-marineret oksesteg med gulerodssoufflé, bagte rodfrugter med bacon, ristede kartofler med nødder & sauce af skyen

Lammeskank i rødvin med svampe & rosmarin, soufleret oste-kartoffel, bagt pastinak, og valnødde-rødløgskompot

Pestomarineret kalvecuvette, pomme-risolé saute af forskellige løg, smørdampede porre, langtidsbagt tomat og svampe velotte

Desserter:

Chokolade-Bailey mousse med hindbærchutney & belgisk vaffel

Frugttærte a la saison med sabionnecreme

Kraftig chokolade kage med frisk frugtsalat & limecreme

Eller buffet:

Peberbagt laks med tartarcreme
Risotto med skaldyr & krydderurter
Vitello tonado

Unghane med tomatsalsa
Oksefilet gratineret med gorgonzola
Lam med timian, rosmarin og hvidløg
Grønsagstærte

Kokkens salater, kartoffel & sauce
Penna Cotta med nødde-nougat skum

Pris pr. kuvert kr. 325,00

Vi står naturligvis til rådighed
med vejledning og gode råd i forbindelse med Deres valg.

