



7 ANRETNINGER

NYD 3 SERVERINGER
AF 7 ANRETNINGER

(DER TAGES FORBEHOLD FOR EVT. ÆENDRINGER)

1 SERVERING

268,-

2 SERVERINGER

338,-

3 SERVERINGER

448,-

MENU 1

FORETTER

- Agurkemedaljon toppet med hvidløgscreme og rejer.
- Tsukune anrettet med tangsalat og ristet sesam.
 - Honningbagt laks med sauce tatare, citronperler og brøndkarse.

HOVEDRET

- Rosastegt oksefilet
Serveret med Pommés gratin og timiansauce.
Sauteret spidskål vendt i soltørrede tomater, citron og nødder. Stegte gulerødder vendt i honning og smør med puré af rødbede.

DESSERTER

- Minitærte m. ananas og citrongræs toppet med marengs
 - Skovbær-cheesecake
 - Chokoladekage med vaniljecreme

VINFORSLAG
SPØRG DIN TJENER



MENU 2

FORETTER

- Serrano gran reserva, 15 mdr.
- Tigerrejer med avokadocreme og sprød bacon
 - Kold kartoffelsuppe med smørstegte rugbrødscroutoner og purløg

HOVEDRET

- Helstegt kalvefilet serveret med Pommes Fondant, rødvinssauce, puré af knoldselleri, persilleolie, porre-gratin med creme fraiche, parmesan og persille, bagte peberfrugter

DESSERTER

- Fylt pandekage med pistacie/hougat-creme og mørk chokolade
- Mini-pavlova med lakrids, frugtcoulis og bær
 - Panna cotta med passionsfrugt

MENU 3

FORETTER

- Fynsk forår, anrettet med hjertesalat, rygeost, caviart, dild og citron
- Røget svineslag med peberrod og valnødder
 - Potted shrimps(brunet kold smør med rejer og ristet surdejsbrød)

HOVEDRET

- Helstegt mørbrad af gris
- Serveret med kartoffeltærte, champignonsauce, stegte rodfrugter vendt i grøn pesto, rødvinsglaseret rødæg og grillede grønne asparges

DESSERTER

- Gl. dags æblekage toppet med flødeskum
- Vandbakkelse med syrlig bærmousse
- Svampet mandeltærte med karamelsauce