



# SELSKAPSMENY

(SEPTEMBER 2020 - FEBRUAR 2021)



## FORRETT (velg mellom forrett eller forrett og mellomrett)

Jordkokkssuppe med trøffel og sprøtt brød

Laks med blomkål, rogn og pepperrotkrem

Hjortefilet med bjørnebær, røkt pastinakk og rosmarincrumble

Terrin av kalveskank med dadler, eplekuler og hasselnøttmajones

Kamskjell med brunt smør og søt puré

## HOVEDRETT (inkl. saus på tallerken og poteter ved siden av)

Indrefilet av okse med grillet kongeøsterssopp, poteter i kasserolle og rødvinssaus

Piggvar med sort puré av grønnsaker samt fiskefumé

Kalvefilet med kantareller vendt i smør, røkt selleri og kremet champagnesaus

Sprengt andebryst med bakt pastinakk, rødkål og appelsinsaus

Sellericannelloni med trøffel, fritert salvie og ristede mandler

## DESSERT

Terte med mazarin og blåbær med frangipane

Frisk yoghurtmoussé og søt hasselnøttpralin

Ostekake ed mørk malt og vaniljekrem

Trifli av brownie, krem og sprøtt

Black forest-kake

## PRISER

3 retter (uten vinmeny)

DKK 389,-

Tilleggspris for ekstra mellomrett

DKK 75,-