

# SELSKABSMENU

(serveres fra d. 21. marts 2024)



## FORRET

(Vælg mellem single starter og starter som mellemret)

### Grillede asparges

med hasselnøddevinaigrette  
(Plantebaseret)

### Cremet blåmuslingesuppe

med fennikel og urteolie

### Røget laks

med perlebyg og fynsk rygeost

### Ballotine af kylling

med sprødt skind, sennepsmayo og urtesalat

### Løgtærte

med Iberico og sennepsvinaigrette

## HOVEDRET

### "Grøn Mille-feuille"

med lun salat og morkler  
(Plantebaseret)

### Skindstegt laks

med beurre blanc, rogn og pak choi

### Vagtel

med spæde gulerødder og pimentsauce

### Lammekrone

med bagte grøntsager, couscous, mynte og lammesky

### Kalvemørbrad

med saltbagte løg, karamelleriseret blomkål og timiansauce



## DESSERT

### Sorbet

med karamelliserede jordbær og myntesalat  
(Plantebaseret)

### Eton mess

med sæsonens bær

### Hvid chokolade panna cotta

med rabarber og pistacie

### New York Cheesecake

med mangosalat og ristede mandler

### Ostetallerken

med kompot og hjemmelavet knækbrød