



SELSKABSMENU (MARTS 2021 - FEBRUAR 2022)



FORRET (vælg mellem single starter eller som forret & mellemret)

Rimmede kammuslinger med ærtepuré, syltede skalotteløg og hasselnøddeflan

Hummerbisque med ristet jomfruhummerhale, syrnet fløde og grønt

Tapas af tre slags danske specialiteter med auberginecreme og hele oliven

Gravad kalvemørbrad med friterede løgringe og timianmayo

Ristede svampe med confiteret æggeblomme og rugbrøds chips

HOVEDRET (inkl. sauce på tallerken & kartofler à part)

Rødtungefilet med asparges, krydderurter og en let fiskefumé

Lammeryg med sprøde grøntsager, bagt figne og krydret glace

Oksetournedos med løgpuré, karotter vendt i smør og cremet pebersauce

Ovnbagte vagtler med majroe, syltet Hokkaido og cremet morkelsauce

Risotto med havgus, syltede perleløg og ristede boghvedekerner



DESSERT

Karamelcheesecake med bær

Mille-feuille med vaniljecreme og hindbær

Fransk citrontærte med brændt marengs

Gateau Marcel med passionsfrugtsorbet

Moderne rødgrød med hvid chokoladecreme og anis tuilles

VINMENUER

Klassisk vinpakke inkl. skibets vand m/u bobler DKK 255,-

Bedre vinpakke inkl. skibets vand m/u bobler DKK 345,-

Bedste vinpakke inkl. skibets vand m/u bobler DKK 445,-

Alkoholfri vinpakke DKK 345,-