

SELSKABSMENU

(serveres fra d. 03. oktober 2024)



FORRET

(Vælg mellem single starter og starter som mellemret)

Friske spring rolls

på en bund af årstidens salater med wasabi og soya
(Plantebaseret)

Kartoffelsuppe

med pancetta og sprøde jordskokkechips

Terrine af torsk

med sprøde æbler og peberrod

Anderilette

med syltede blommer og broken gel på rødbeder

Rørt kalvetatar

med saltede kapers og rugbrødscrunch

HOVEDRET

Cannelloni

med spinat og ricotta, vilde svampe og trøffel
(Plantebaseret)

Pighvar

med citron beurre blanc og langtidsstegte porrer

Råvildt

med skorzonerrødder, tranebær og portvinsauce

Braiserede svinekæber

med brombær og rødbeder

Kalvemørbrad

med Karl Johansauce, græskartærte og sæsonens rodfrugter



DESSERT

Kokossorbet

med karamelleriseret ananas og ristet kokos
(Plantebaseret)

Chokoladetærte

med espressois

Æblekage

med vaniljeis og ristede hasselnødder

Pære Belle Helene

Ostetallerken

med kompot og hjemmelavet knækbrød