

SELSKABSMENU

(serveres fra d. 7. marts 2023)



FORRET

(Vælg mellem single starter og starter som mellemret)

Grillede asparges

med hasselnøddevinaigrette
(Plantebaseret)

Cremet blåmuslingesuppe

med fennikel og urteolie

Røget laksemousse

med citrusmayo, sprød malt og crudités

Ballotine af kylling

med sprødt skind, sennepsmayo og urtesalat

Coppa

med variation af tomater

HOVEDRET

Fylt Portobello

med lun quinoasalat og gremolata
(Plantebaseret)

Skindstegt laks

med beurre blanc, rogn og pak choi

Vagtel

med spæde gulerødder, pimentsauce og kålskud

Grillet lammeculotte

med broccolini, langtidsbagte tomater og myntesauce

Ugens udskæring af kalv

med hvidløgsuré, karamelliseret blomkål og timiansauce



DESSERT

Karamelliserede bananer
med chokoladeis og vaniljecreme
(Plantebaseret)

Eton mess
med sæsonens bær

Hvid chokolade panna cotta
med rabarber og pistacie

Tarte au citron meringuée
med crunch og vaniljeis

Ostetallerken
med kompot og hjemmelavet knækbrød

VINMENUER

(Alle vinpakker er inkluderet skibets vand m/u bobler)

Klassisk vinpakke
DKK 279,-

Bedre vinpakke
DKK 399,-

Bedste vinpakke
DKK 499,-

Alkoholfri vinpakke
DKK 399,-