



SELSKABSMENU

Maj 2022



STARTER (vælg mellem single starter eller starter og som mellemret)

Lameller af torsk med spinat, peberrod, marinerede salater og croutoner

Bisque af danske strandkrabber med hvid fisk, syrnet fløde og grønt

Rilette af gråand med nye kartofler, brombær, sprødt rugbrød og grønt

Tatar af okse med kartoffelchips, grillet surdej, cornichoner, estragoncreme, friterede løgringe og grønt

Grillede hvide asparges med brunet smør, ristede hasselnødder, ramsløgscreme og brøndkarse

MAIN COURSE (sauce på tallerken - kartofler à part)

Sprødstegt Multe med beurre blanc tilsmagt rogn og grillet pak Choi

Røget majsdyll med ærter, pistacienødder og estragon- & citronsauc

Oksemørbrad med lynbagte gulerødder, gulerodspuré, friteret grønkål og portvinsglace

Lammefilet med gremolata, grillet savoykål, grønne asparges og mynteglac

Glaseret selleri med løgbouillon, urtesalat, creme fraiche og løgringe



DESSERT

Rabarbercheesecake med bagt hvid chokolade og valnøddeis

Fersken clafoutis med vaniljeis, fersken sirup og sprød karamel

Solbær panna cotta med sprød marengs og bær

Hvid chokolade mousse med kirsebørsorbet og saltet tuille

Ostetallerken med stikkelsbærkompot og hjemmelavet knækbrød

VINMENUER

Klassisk vinpakke inkl. skibets vand m/u bobler DKK 275,-

Bedre vinpakke inkl. skibets vand m/u bobler DKK 395,-

Bedste vinpakke inkl. skibets vand m/u bobler DKK 495,-

Alkoholfri vinpakke DKK 395,-