

Middag

Menu - min. 30 kuverter

Forret, hovedret og dessert

Vine og vand til maden

Kaffe og te

695

Vintermenu

Oktober - marts

Forret - vælg mellem:

Krabbe

Rørt med citronskal og kapers. Hertil ristet grønkål, karamelliseret pistacie, yoghurt, grøn olie og estragon

Laks

Med peberrodscreme, broken gel af æble, æblekugler, dildolie og stegt julesalat

Hovedret - vælg mellem:

Andebryst

Med selleripuré, selleri, syltede svampe og persillepesto. Hertil labskovs med confiteret andelår og trøffelsauce

Rosa kalv

Med brunet løgkompot, syltede perleløg, rødbede og timian. Hertil kartofler med aske og bearnaise

Dessert - vælg mellem:

Chokolademousse

Med syltede kirsebær, frysetørrede kirsebær, mandler, nougatine, cremet karamel og sødskærm

Vanilje panna cotta

Med havtornigelé, syltet havtorn, frysetørret havtorn, vaniljemarengs og jernurt

Salon

DEN SORTE DIAMANT

The Black Diamond

Sommermenu

April - september

Forret - vælg mellem:

Stenbiderrogn

Med blomkålspuré med vanilje, blomkålsrudité, agurk, hytteost og røgsaltede mandler

Kylling

Med sprødt kyllingeskind, ærtepuré, friske ærter, mynteolie, mynte og ærteskud

Hovedret - vælg mellem:

Oksesteg

Med puré af pastinak, pastinak, syltede grønne tomater og fetacreme. Hertil varm kartoffelsalat, semi-dried tomater og basilikum og tomatiseret hollandaise

Havtaske

Med æblepuré, jordkokker og hasselnødder. Hertil kartoffelbrandade og brunet smørskum

Dessert - vælg mellem:

Koldskålsfromage

Med kammerjunker, saltet citron, karamel, brombær og estragon

Hvid chokolademousse

Med syltet rabarber, frysetørret rabarber, malt, sichuanpebermarengs og jernurt

Sammensæt selv

Velkomst cava glas/ flaske	50/395
3 retters menu	425
Vine afregnes efter forbrug, pr. fl.	295
Kaffe og te	40
Sødt til kaffen	45

Ved bestilling oplyses om allergener og andre specielle hensyn til menu

Alle priser er inkl. moms