

Festmenuer

Juli – august - september 2024

Forretter:

Tuntatar med syltet agurk, æbler og karsesalat

Bisque af strandkrabber fra Lillebælt med dagens fisk, urteolie og salturt

Grillede jomfruhummere med urtesmør, citron og dildsalat. (Tillæg på kr 25 pr pers)

Sprængt andeterine med syltede bølgehatte, tomatkompot og plukket salat

Hovedretter:

Rosastegt kalvefilet med nye gulerødder i variation og kraftig rødvinssauce

Helstegt poussin med estragon og langtidsbagte tomater

Grillet nakke af sortfods gris med sommerkål og kantareller (kun i sæson)

Ovnbagt kulmule med nye ærter og beurre blanc med sommerens urter

Til alle hovedretter serveres 2 sæsonsalater, saltbagte kartofler samt rødvinssauce

Desserter:

Hindbærmousse på fragilité med friske bær og sorbet

Glaseret creme brûlée med brombær

Koldskåls is med jordbær, marengs og karamel

Ønsker du at bytte din dessert ud med en ostetallerken?

3 slags danske øko oste med råsyltede stikkelsbær

tillæg på kr. 30,- (v/buffet) og tillæg kr. 75,-(v/tallerkenservering)

Tilkøb:

3 slags danske øko oste med råsyltede stikkelsbær kr. 125,-

Alle menuer kan fås som tallerkenmenu, eller som buffet.

Ved buffet: 1 forret på tallerken, 3 hovedretter og 2 desserter på buffet.

