



## Efterårsmenu 1

### Forret

*Røget dyrekølle – rygeostecreme – syltede tranebær – sprød salat*

\*\*\*

### Hovedret

*Confiteret andelår – rødvinsauce – linser  
karamelliserede og syltede løg – stegte gulerødder*

\*\*\*

### Dessert

*Deconstructed æblekage; æblekompot – flødeskum  
makroner – hasselnødder – æblesorbet*

**Pris pr. person kr. 305,00**

Gældende for perioden september – oktober – november 2017





## Efterårsmenu 2

### Forret

*Bagt laks – hollandaise – rosenkålsblade – små salater*

\*\*\*

### Hovedret

*Svinefilet – braiseret svinekæber – øl/anis sauce  
gulerods pure – skorzonerødder – grønkål*

\*\*\*

### Dessert

*Lakrids panna cotta – solbær coulis – brombær – krokant – solbær sorbet*

**Pris pr. person kr. 335,00**

Gældende for perioden september – oktober – november 2017





## Efterårsmenu 3

### Forret

*Bagt torsk – bacon – karse – rødbede variation; glace, syltede og crudite*

\*\*\*

### Hovedret

*Kalvetyksteg – foie gras terrine – rødvinssauce  
variation over selleri som; pure, kugler og stegt*

\*\*\*

### Dessert

*Bananasplit; glaseret banan – banan kompot  
jordbæris – krystalliseret chokolade – vaniljefløde*

**Pris pr. person kr. 365,00**

Gældende for perioden september – oktober – november 2017

