



## Vintermenu 1

### Forret

Souffle af lyssej – syltet julesalat – nøddemayonnaise – bagte hasselnødder – krydderurter

\*\*\*

### Hovedret

Sprødstegt unghane – fennikel emulsion – dampet fennikel – sprøde fennikel chips

\*\*\*

### Dessert

Braiseret ananas – sandkage croutoner – ananas sorbet – flødekaramel

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

Gældende for perioden december – januar – februar 2017/18





## Vintermenu 2

### Forret

Bagt torsk – persillepesto – kartoffelchips – knuste kartofler – frisk dild

\*\*\*

### Hovedret

Sprødstegt confiteret svinebryst – bagt æblekompot – bacon – rødbede variation

\*\*\*

### Dessert

Mørk chokolademousse – mango som; pure, marinerede tern, kompot og is

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

Gældende for perioden december – januar – februar 2017/18





## Vintermenu 3

### Forret

Hummerbisque – pocheret jomfru hummer – rå porre – bagte hasselnødder – krydderurtesalat  
\*\*\*

### Hovedret

Oksekæbe ragout – rosastegt kalvefilet – sort trøffel – selleri som; stegt, dampet og pure  
\*\*\*

### Dessert

Honningkage – blomme creme – syltede blommer – pebernøddecrumble – appelsin is

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

Gældende for perioden december – januar – februar 2017/18





## Vinterbuffet

### Første servering

Souffle af hvid fisk – nøddemayonnaise – salater  
Bagt torsk – bacon – persillepesto  
Syltet kyllingebryst – rødbede mayonnaise – kørvel  
Sprængt oksebryst – peberrodscreme – syltede agurker  
Grønkaalsalat – mormor dressing – tranebær

### Anden servering

Rødbedesalat – syltede og rå rødbeder  
Perlespelt salat – rapsolie – vinterurter  
Ribbensteg – selleri – timian  
Braiseret oksekæbe – rodfrugter – braiser sauce  
stegte kartofler – timian – hvidløg

### Tredje servering

Mørk chokolademousse – kirsebær – mynte  
Braiseret ananas – flødekaramel – citron verbena  
Modne oste – knækbrød – hjemmesyltede garniture

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

Gældende for perioden december – januar – februar 2017/18

