



Efterårsmenu 1

Forret

Bagt lyssej fra indre vande med oliven tapenade serveret med soya/ingefær sauce og kikærter toppet af med granatæblekerner, rosenkålsblade og karse

Hovedret

Sprødstegt citron confiteret unghanelår med variation over selleri som; pure, dampet og stegt hertil hønsefumet og pommes Anna

Dessert

Gammeldaws æblekage ala Frederik VI's Hotel karamelliseret æblekompot, sprøde makroner og broken gel på ribs samt vanilje-lime cremefraiche og æblesorbet

Pris: 305,- kr.





Efterårsmenu 2

Forret

*Kold pocheret torsk med sprød serrano skinke
hertil variation over rødbede som; glace, syltede og crudite
samt æggeblommecreme og karse*

Hovedret

*Ølbraiseret svinekæbe, sennepsstegt svinemørbrad og braisersauce
serveret med salviebagt selleri og oxiderede skorzonerrødder
samt spinatpure og pommes Macaire*

Dessert

*Lakrids panna cotta med solbær gelé
serveret med brombær mazarin og solbær sorbet
hertil friske brombær, karamel krokant og friske urter*

Pris: 335,- kr.





Efterårsmenu 3

Forret

*Rødbedegravad laks med luftig rygeost
hertil dildsaltede agurker, æggeblommecreme og sprøde flager
toppet af med marineret krydderurtesalat*

Hovedret

*Kalve ballotine med urtesoufflefars serveret med
pocherede gulerødder, jordskokpure og stegte østershatte
hertil luftig peberrod samt kraftig rødvinssauce*

Dessert

*Variation over mørk chokolade serveret som;
mousse, krystalliseret, tuille og kage
hertil syltede amarena kirsebær samt amarena kirsebær is*

Pris: 365,- kr.





Efterårsbuffet

Første servering

Bagt lyssej fra indre vande med oliven tapenade
Kold pocheret torsk med sprød serrano skinke
Rødbedegravad laks med luftig rygeost
Salat af bagte græskar med sort hvidløg og kerner

Anden servering

Sprødstegt citron confiteret unghanelår
Ølbraiseret svinekæbe med braisersauce
Rosastegt kalvefilet med stegte rødder
Majssalat af grillede majs med estragon
Kålsalat med fennikel, nødder, birkes og persille

Tredje servering

Gammeldaws æblekage ala Frederik VI's Hotel
Lakrids panna cotta med solbær gelé
Modne gårdoste med hjemmegjort knækbrød og garniture

Brødet og smøren

Friskbagt lyst og groft brød med brunet smør

Pris: 335,- kr.

Minimum 20 personer





Efterårs natmad

Natmad 1 – 75,-

Hjemmelavet biksemad med rødbeder, sennep og rugbrød

Hotdogs med pølsemandens klassiske tilbehør

Cremet jordskokkesuppe med hvidløgscroutoner og bacontern

Natmad 2 – 85,-

Udvalg af charcuteri med ting fra syltehylden og lun leverpostej

Lune mormor frikadeller med kold kartoffelsalat og brød

Fyld selv croissanter med hønsesalat og rejesalat

(ved valg af natmad 2 ifm. festarrangement, er der tillæg på 10 kr. pr. kuvert)

