



Vintermenu 1

Forret

Røget unghanebryst serveret med sprødt høneskind, estragonmayo og "sprøde pommes frites" hertil syltet Granny Smith æble samt friske urter

Hovedret

Glaseret braiseret spoleben i sprød crumble med urter hertil timian pocheret porrer, grillet gulerodspure og salt polenta samt kraftig braisersauce og luftig spinat

Dessert

"Kæmpeeskimo"

Variation over solbær serveret med brud af chokoladebrownie og vaniljeiscreme

Pris: 325,- kr.





Vintermenu 2

Forret

*Cremet hummerbisque med stegte kammuslinger
hertil jordskokfrites og bagte hasselnødder
samt dild og dildolie*

Hovedret

*Rosastegt kalveculotte og friteret kalvekæbe
smørstegt grønkål og syltede gule beder samt græskarpure
serveret med estragonsauce og pommes Anna*

Dessert

*"pærer Belle Helene"
Pocheret Clara Friis pærer med hvid chokoladecreme
hertil pærer sorbet samt mælkeflager*

Pris: 345,- kr.





Vintermenu 3

Forret

*Ballotine af rimmet torsk med porre kul
serveret med grøn mayonnaise og sprøde tapiokaflager
hertil syltede stikkelsbær og friske urter*

Hovedret

*Svampefarseret vagtel med sauce blanquette
hertil smørstegte svampe med hvidløg, skalotteløg og persille
samt sauteret spinat og pommes Macaire*

Dessert

*Appelsin creme brulé serveret med
passionsfrugt sorbet på bund af nøddenougatine
samt lille lun financier og frisk jernurt*

Pris: 365,- kr.





Vinterbuffet

Første servering

Røget unghanebryst med estragon mayo og "pommes frites"

Rimmet torsk med kulmayonnaise og stikkelsbær

Cremet hummerbisque med bagte hasselnødder og dildolie

Hjertebladsalat med glaserede rødbeder og cremet ost

Anden servering

Spoleben med braisersauce og crumble

Rosastegt kalveculotte med grønkål

Farseret vagtel med spinat og kartoffelkompot

Salat på bagte gulerødder med kikærter, tahin og estragon

Spidskålssalat med kærnemælksdressing og nødder

Tredje servering

Chokoladebrownie med solbærgele og vaniljeis

Syltet Clara Friis pærer med lun chokoladesauce

Modne gårdoste med hjemmegjort knækbrød og garniture

Brødet og smøren

Friskbagt lyst og groft brød med hjemmegjort smør

Pris: 335,- kr.

Minimum 20 personer





Vinter 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

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

