



SELSKÅBSMENU 2018

April – maj – juni

Forretter

Bagt fisk med salat af krydderurter, langtidsbagte tomater og rugbrødsgrubbe serveret med ramløgsauce.

Stenbiderrogn serveret med sprød maltvaffel hakkede rødløg og rygeost.

Tynde skiver Skagensskinke med grillede grønne asparges vendt med syltet citronskal, serveret med vesterhavsost.

Grillede grønne asparges og syltede hvide asparges med sprød vesterhavsost og luftig hollandaiscreme.

Hovedretter

Grillet hanebryst fra Hopballe Mølle, lagt på frikassé af grønt hertil ristede kartofler og maltsauce

Dry-aged oksefilet på sauté af spidskål, små gulerødder og bacon hertil kartofler stegt i maltsmør samt timianglace.

Malt stegt kalvetyksteg serveret med kartoffelgratin rørt med brunet smør og hvidløg, hertil persillepuré, stegte forårsløg og sprøde rødder samt malt glace.

Bagt laks serveret smør ristet blomkål, grillet fennikel, bunet smør og persillekartofler.

Fra 18. maj tilbydes sommerbuk med sauté af sommergrønt, sauce med hindbær og timianstegte kartofler.

Tillæg for sommerbuk kr. 45,- pr. kuvert.

Desserter

Rabarber i variation. (tærte, sorbet og mousse).

Udvalg af danske oste serveret med knækbrød og stout syltede svesker.

Mørk chokoladebar med karamel, skovmærke yoghurt hertil hindbærsorbet.

Kold suppe af rokkedysegård jordbær og vanilje, med kærnemælkspanacotta samt friske jordbær.

Mellemretter ved 4 retters menu

Maltgraved kammusling med salat af spæde rødder

Bresaola med grillet forårsgrønt og rugbrødsknas

Pris pr. person

Tre retter 360,-

Fire retter 430,-

Anden ombæring af hovedret kr. 45,-