



SELSKÅBSMENU 2018

Januar – februar – marts

Forretter

Jordskoksuppe tilsmagt Pilsner, serveret med confit af svinekæber samt sprøde kartofler.
Stuede blåmuslinger med jordskokker, grillet malt brød og rå beder.
Graved okseinderlår, serveret med æblekompot og syltede tranebær samt sprøde maltflager.
Bagt hvid fisk, serveret med persillerisotto og syltede gulerødder samt havtorn.

Hovedretter

Røget oksetyksteg med glaceret rødbede, syltede løg, ristet selleri, kartoffelmos og timianglace.
Kalveculotte på savojkål, æbler og timian, serveret med pommes Anna og maltglace.
Hanebryst fra Hopballe Mølle med sprødstegt kartoffelpuré og blød gulerodscreme. Hertil ristede svampe samt sauce af pilsner og nødder.
Varmrøget laks, bagt og serveret med brændte løg, cremet perlebyg med spinat og grillet fennikel.

Desserter

Let saltet mandelflødeis med lakridsmarinerede blomster, søde chips og chokolade skum.
Udvalg af danske oste, serveret med knækbrød og stout syltede svesker.
Pocheret pære med hvid chokoladeis og krystalliseret mørk chokolade.
Chokoladekage med æblesorbet, sprødt æble og karamel.

Mellemretter ved 4 retters menu

Skiver af skagenskinke med røget mayo og salat af jordskokker og persille.
Saltet torsk med friterede kapers og peberrodscreme og sprøde pastinakker.

Pris pr. person

Tre retter **360,-**

Fire retter **430,-**

Anden ombæring af hovedret **kr. 45,-**