



## SELSKÅBSMENU 2018

Juli – august – september

### Forretter

Kold tomatsuppe serveret med ristet kammusling, cremefraiche og sprød peberbacon.

Tuntatar med syltede urter, friske ærteskud, estragonmayo og rugbrødscrountons.

Bagt hvid fisk med sprød kartoffelvaffel, serveret gulerødspuré, hertil pesto af skovsyre.

Maltgraved okseinderlår med syltede brombær. Hertil hjertesalat og grillet grønt.

### Hovedretter

Hanebryst fra Hopballe Mølle, serveret på spidskål og ristede østershatte, hertil pommes fondant og hvidløgsglace.

Kalvetyksteg med malt stegte gulerødder samt frikassé af majs og spidskål. Hertil persillekartofler og maltglace.

Stegt laks med ærtepurèsauce, sprød panchetta, tomatrisotto og salat af gulebeder.

Filet af dansk frilandsgris med bagte blommer og grillet kål, syltede rødløg, "mash" af søde kartofler og citrontimiansauce.

### Desserter

Citron fromage, sprøde mandelflager, vaniljecreme og syltet citronskal.

Regnbue is med hindbær, vanilje og lakrids, hertil vafler og bær.

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

Hvid og mørk chokolademousse med sprøde maltflager og hindbærsorbet.

### Mellemretter ved 4 retters menu

Rimet laks med krydderurtehumus og dild.

Tynde skiver røget oksetyndsteg med syltede svampe.

### Pris pr. person

Tre retter **kr. 360,-**

Fire retter **kr. 430,-**

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