



SELSKÅBSMENU 2018

Oktober – november – december

Forretter

Græskarsuppe tilsmagt malt og pilsner med syrnet fløde stegte rejer.
Krebinet af hvid fisk og krabbe, serveret i tomatbisque tilsmagt timian og hvidløg samt sprød bacon.
Letrøget andebryst med svampecreme på grillet brød, med salat af krydderurter og brændte løg.
Smørstegt rugbrød serveret med puré af kartoffel og jordskokker, herpå tynde skiver saltet torsk samt æble.

Hovedretter

Dyrekølle som stegt og sprød confit, hertil puré af kastanjer og persille, kartoffelrøsti samt stegte svampe og sauce med brombær.
Langtidsbagt kalvetykkam serveret med pommes Anna, syltede rødløg, stegte rodfrugter, hertil sauce tilsmagt brændenælde.
Dry-aged oksehøjreb serveret med bagt portobello svamp, glacerede rødbeder samt savojkål, hertil kartoffelgratin og sauce tilsmagt timian.
Havtaskekæber braiseret med Pilsner og æbler, serveret med bygotto med rødbeder, smørstegt selleri samt havtornsauce

Desserter

Udvalg af chokoladedesserter.
Lun chokoladecake med vaniljeis samt sprøde maltstænger.
Udvalg af danske oste serveret med knækbrød og stout syltede svesker
Lun æbletærte med kanel is og hasselnøddecreme

Mellemretter ved 4 retters menu

Skovsvampecreme på grillet maltbrød.
Stegt duebryst med pure af tranebær og sprøde svampekiks.

Pris pr. person

Tre retter 360,-
Fire retter 430,-

Anden ombæring af hovedret kr. 45,-