



SELSKÅBSMENU 2020

April – maj – juni

Forretter

Bagt fisk med serveret med salat af gulebeder og ærteskud hertil rugbrødskrummer, og ramsløgsauce.

Stenbiderrogn serveret med sprøde maltekiks, hakkede rødløg og rygeostecreme.
Tynde skiver Skagenskinke med grillede grønne asparges og spæde salater vendt med syltet citronskal, serveret med flager af hø ost.

Pocherede grønne asparges og syltede hvide asparges med sprøde maltstænger og luftig hollandaisecreme samt rucola.

Hovedretter

Grillet hanebryst fra Hopballe Mølle, frikassé af sommergrønt, puré af ramsløg og letrøgede kartofler samt kraftig hønseglace med hindbær.

*Oksefilet på sauté af spidskål, små gulerødder og bacon hertil pommes anne med maltsmør samt timianglace.

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

Bagt laks serveret malt ristet blomkål, grillet fennikel, urtesauce og persillekartofler.

**Oksefilet kan erstattes med Dry-aged oksefilet for 40,- ekstra pr person*

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

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

Desserter

Desserttallerken (et udvalg af kage, is og mousse).

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

Mørk chokoladebar med karamel og hindbærpuré hertil yoghurt is og sprøde maltflager.

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

Mellemretter ved 4 retters menu

Maltgraved kammusling med salat af spæde rødder

Bresaola med grillet forårsgrønt og rugbrødsknas

Pris pr. person

Tre retter 365,-

Fire retter 430,-

Anden ombæring af hovedret kr. 45,-