



SELSKÅBSMENU 2020

Januar – februar – marts

Forretter

Jordskoksuppe tilsmagt Pilsner, serveret med malt stegt kammusling.
Let røget hellefisk med friterede kapers, hummersauce og salat af fennikel.
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, selleri tilberedt i brunet smør, kartoffelmos og timianglace.
Kalveculotte på savojkål, æbler og timian hertil syrlige beder samt pommes Anna og maltglace.
Hanebryst fra Hopballe Mølle med sprødstegt kartoffelpuré og blød gulerodscreme. Hertil ristede svampe samt sauce af pilsner og rosmarin.
Bagt laks serveret med brændte løg, bygotto med spinat hertil grillet porre og persille marinerede sagogryn samt syrlig æblesauce.

Desserter

Let saltet karamellis med lakridsmarinerede blommer, mandelbrud og chokolade skum.
Udvalg af danske oste, serveret med knækbrød og stout syltede svesker.
Pocheret pære med hvid chokoladeis, marineret havtorn samt brændt hvid chokolade.
Kompakt 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 365,-

Fire retter 430,-

Anden ombæring af hovedret kr. 45,-