



## **SELSKÅBSMENU 2020**

Juli – august – september

### **Forretter**

Kold tomatsuppe serveret med let røgede rejer, cremefraiche og sprød peberbacon.  
Tuntatar med syltede skalotter, fennikel samt estragonmayo og friterede kartofler.  
Bagt laks med ærterisotto, sprødt kyllingeskind og syltig hyldeblomstsauce.  
Maltgraved okseinderlår med syltede brombær, salt af æbler og selleri, brændenældepesto.

### **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.  
Sæsonens fisk, bagt og serveret med dild stuede kartofler hertil grillet kål og syltede gulerødder.  
Filet af dansk frilandsgris med bagte blommer og grillet kål, syltede rødløg, "mash" af søde kartofler og citrontimiansauce.

### **Desserter**

Citronfromage, 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. 365,-**

Fire retter **kr. 430,-**

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