

Selskabsmenu 1

Forret

Jordskokke cremesuppe med kammusling, dild olie, sprød brød crouton

Hovedret

Skiver af US roast med syltet spidskål, nye kartofler, rygeost og vilde urter, serveret med ramsløg beurre blanc

Dessert

Nougatkage med flydende chokolade, cognac creme/skum, appelsin/havtorn sirup

DKK 275,00 inkl. moms

Selskabsmenu 2

Forret

Grøn ærtesuppe med grillet jomfruhummer med cremolata og sprød crouton

Hovedret

Braiseret lammeskank med knuste kartofler, saltbagt selleri og braiser sauce

Dessert

Bær trifli med passionsfrugt mousse med braiseret bær med jernurt.

DKK 275,00 inkl. moms

Italiensk selskabsmenu 3

Forret

Ravioli med krabbe, spinat og friskost serveret med krydderurte beurre blanc

Hovedret

Bøf af oksefilet, braiseret tværreb, gulerodspuré, karamelliserede sommer rødbeder og kraftig glace

Brød og olivenolie

Dessert

Peach melba med brændt blød marengs

DKK 275,00 inkl. moms

Selskabsmenu 4

Forret

Tun tatar med sprød overflade, med syltet rødløg, wasabi og ærter

Hovedret

Braiseret kalvekæber, hertil sprød pomme puré og sød kartoffel

Dessert

Æble pomes Anna med sprøde og syrlige æbler

DKK 275,00 inkl. moms

Selskabsmenu 5

Forret

Rimet laks med ramsløg mayo, syltet borettane løg og frisé

Hovedret

Stegt oksefilet med pommes Anna, butternut, timian, demi glace og græskarkerner

Dessert

3 slags oste med hybenmarmelade og knækbrød

eller

Chokoladecake med caramel, syltet havtorn og salte mandler

DKK 275,00 inkl. Moms

Selskabsmenu 6

Forret

Vitello Tunato "klassisk"

Hovedret

Hvidvinsbraiseret kaninlår med polenta, macarone og friteret salvie

Dessert

Tiramisu i patentglas

DKK 275,00 inkl. Moms

