



SELSKABSMENU

Forretter

52° bagt filet af laks med citronkartoffelpuré, taggiasche oliven, cremet estragonsauce, ægte laksekaviar og crouton

Grillstegte scampirejer med smørdampede urtejulienne, karry og æblecreme, pestobagt croustini og frisk koriander

Oksebresaola med artiskokpuré, syltet butternutsquash, marineret bulls bloodsalat, stegte skorzonerrødder og poppede græskarkerner

Cremet skaldyrabisque med dampede krebshaler og rejer, parmesangratineret bruchetta, dildolie og forårsløg

Vitello Tonnato med hjemmelavet tunmayonnaise, friterede capers, spæde salater, syltede løg og høvlet "Pecorino Pepato"

Alle forretter serveres med friskbagt brød og økologisk smør fra Naturmælk

Hovedretter

Duet af bryst og lår fra Hopballe Mølle unghane, basilikumscreme, grillet majsipuré, syltede løg, polenta sticks og frisk basilikum

Rosastegt kalvefilet med grillede sæsongrøntsager, sprød serranoskinke, salviekartofler og kraftig kalveglace med balsamico

Balloutine af "Antonius" svinemørbrad, rullet med svampesoufflefars og stegt i pankomel, wasabikartoffelsoufflé, spændende grøntsager og flødestragonsauce

Amerikansk oksecuvette med stærk sennep, frisk timian og havsalt, kartoffellasagne, langtidsbagte tomater, stegte rødder med persille og rødvinsglace

Langtidsstegt oksepsidsbryst med trøffelsky, knoldselleripuré med brunet smør, glaseret rodfrugter og små stegte kartofler med krydderurter

Desserter

Hindbær panna cotta med friske hindbær, hindbærgelé og polynesisk vanilje

Glaseret citronpandekage fyldt med vaniljecreme, friske bær og broken gel af passionsfrugt

Fragilitéroulade med 2 slags sorbet og vaniljeis, dertil frugtpuré, chokoladesnirkel og friske frugter

Lun mascarpone og citrontærte med sprøde mørdejsbund, hakkede valnødder og hjemmelavet pistacieparfait

Desserttallerken med 3 slags kreative desserter – frugt og pynt efter årstiden

Maden leveres af:



Den Røde Okse