



SELSKABSMENU - GOURMET

Forretter

Bagt torskefilet med citron og timianstegt dybhavshummer, syltig avocadomousse, soja og ingefær syltede nødder, brøndkarsesalat og skum på brunet smør og soja

Sukker og saltbagt rødtungefilet med sauce blanquette, rimmede tomater, syltede kartoffelkugler og friterede jordskokker

Cannelloni med fyld af jomfruhummer og havtaske dertil friskhøvlende sorte trøfler, svamperisotto og hvid trøffelolie

Terrin af foie gras med syltede græskartern, malt, nødder og hjemmelavet balsamicoglace

Lameller af koldrøget Fanø laks med rugbrødscrouton, mild rygeostecreme, jordnøddemarineret frisésalat, karse og høvlende radiser

Alle forretter serveres med friskbagt brød og økologisk smør fra Naturmælk

Hovedretter

Kalvemørbrad med jomfruhummer som "Surf and turf", syltede rødløg, parmesankartoffelsoufflé, ærtepuré med champagne, hummercreme og krydderurtesalat

Grillet "Jersey" oksemørbrad med frisk trøffel, pommes "Anna", smørdampede gourmet grønt og sauce "Amarone"

Braiserede svinekæber med rodfrugter, kraftig trøffelglace, sprøde skorzonerrødder, kartoffelpuré på økologisk smør samt estragonolie

Trilogi af velhængt okse - letrøget oksefilet, rillettes af skank og braiseret bryst, kartoffelgaufrette, pastinakpuré og syltede grøntsager

Kongen af skoven "krondyr" på 2 måder – Stegt krondyrryg som medaljon rullet i tørret svampeaske, rillettes af bov med krydderurter og pankomel, vilde svampe, lakridsglace og ristet blomkål og hasselnødder

Desserter

Klassisk creme brulêe, karamelliseret med økologisk rørsukker, friske bær og solbær sorbet

Hvid og mørk chokolademousse med 70% kvalitetschokolade, hjemmelavet "chokoshine" og syltede Amarena kirsebær

Desserttallerken med udvalg af 5 slags kreative desserter efter årstiden

Ostetallerken med udvalg af europæiske kvalitets oste, sprød og sødt

Kreativ citronfromage Anno 2015 med pære og mandler

Maden leveres af:



Den Røde Okse