



SELSKABSMENU - GOURMET

Forretter

Bagt torskefilet med citron og timianstegt dybhavshummer, sylrig avocadomousse, soja- og ingefærsyltede nødder, brøndkarsesalat og skum på brunet smør og soja.

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

Krabbeconsommé og krabbesalat med cognac, brunet smør-emulsion, sprød crouton, syltede tomater og karsesalat.

Terrin af foie gras d'canard med syltede hokkaido græskartern, sprøde maltflager, ristede nødder, og hjemmelavet balsamicoglaze.

Rosace af koldrøget Fanø laks med rugbrød og mandelcrumble, mild peberrodscreme, radisespirer, syltede hyldebær og tallerkensmækkere.

Hjemmerøget kammuslingcarpaccio med purløgsmayo, syltede havtorn, sprød bruchetta med parmesan, grillet peberfrugt og vinaigrette på vincotto.

**Alle forretter serveres med friskbagte italienske surdejsboller samt "Unika gourmet smør.*

Hovedretter

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

Grillet "Jersey" oksemørbrad med frisk trøffel, sprød kartoffelkugle, spændende grøntsager og sauce "Amarone".

Trilogi af velhængt okse: letrøget oksefilet, terrin af skank og braiseret bryst, kartoffel-gaufrette, pastinakpuré, oksesky med timian og ærtesalat med ponzuvinaigrette

Kongen af skoven, "Kronstyr" på 2 måder – Stegt kronstyr ryg rullet i svampeaske, rillettes af bov i pankomel, svampesauté, blomkålspuré med brunet smør og ristede hasselnødder.

Grillet pighvarfilet med sprøde kapers, skovsyre og syltet citron, quenelles af kartoffel og pancetta samt luftig fiskecreme med kørvel.

Desserter

Klassisk creme brûlée, karamelliseret med økologisk rørsukker, friske bær og solbærsorbet.

Mørk chokolademousse med bagt sandkage, hindbærsorbet, friske bær og mælkeskum.

Hvid chokoladeparfait med Amarena kirsebær, chokoladekaramel i lakrids og tuilles.

5 slags "Unika" oste med syltede oliven, hjemmelavet knækbrød og abrikosmarmelade.

Syltede gulerødder sous vide i krystalliseret "jord" med kørvelsukker og mousse.