



## Februar Menu

*Førret:* Svampe suppe med stegte østershatte, syltede bøgehatte, persille olie og sprødt brød.

*Hovedret:* Helstegt kalkun cuvette med persillerod, bagte rødbeder, brændt løg, kartoffel puré og cognac sauce.

*Dessert:* Estragon syltede æbler med mazarin kage og chaiscreme.

**Serveres d. 1/2, 6/2, 10/2, 15/2, 20/2, 24/2**

*Førret:* Kulmule terrine med svampe emulsion, kapers, syltede gulerødder, fennikel og dild.

*Hovedret:* Rosastegt okse med variation af rodfrugter bagt/stegt, puré, sprødt, urter, portvins sauce og stegte kartofler.

*Dessert:* Vanilje Pannacotta, solbær sorbet, marinerede bær og mørk chokolade.

**Serveres d. 2/2, 7/2, 11/2, 16/2, 21/2, 25/2**

*Førret:* Røget mørksej med glaskåls ravioli med svampe kompot, persille emulsion og syltede rødløg.

*Hovedret:* Stegt unghane med variation af selleri, pommes soufflé og hvidvins sauce

*Dessert:* Jordskokke iscreme, med æble puré, karamel, crumble på nødder og gel af æble.

**Serveres d. 3/2, 8/2, 13/2, 17/2, 22/2, 27/2**

*Førret:* Bresaola, med syltede nødder, balsamico, urtepesto, urtesalat og syltede bøgehatte.

*Hovedret:* Rosastegt andebryst med variation af jordkokker, stegt grønkål, balsamico glaze, knust kartoffel med urter.

*Dessert:* Blondie med havtorn sorbet, broken gel af solbær, syltede brombær og sprøde nødder.

**Serveres d. 4/2, 9/2, 14/2, 18/2, 23/2, 28/2**

2 retters menu

kr. 275,-

3 retters menu

kr. 345,-

vinmenu til 3 retter (3 glas vin og vand) pr. person

kr. 235,-

vinmenu til 2 retter (2 glas vin og vand) pr. person

kr. 185,-