

Menu Januar

Forret: Dild/senneps gravad laks med syltede havtorn, dild emulsion, friteret grønkål, grillet løg og dild.

Hovedret: Farseret kyllingebryst Supreme med selleri puré, stegte svampe, blancheret gulerod, timian bagte jordskokker, stegte kartofler og hvidvinssauce.

Dessert: Chokolademousse med citronpuré, sprøde hasselnødder, syltede Amarena kirsebær og grøn skovsyre.

Serveres d. 3/1, 7/1, 12/1, 17/1, 21/1, 26/1, 31/1

Forret: Torskeballontine med citrus emulsion, syltede rødløg, crudité af fennikel, friteret kapers og friske urter.

Hovedret: Rødvins braiseret svinekæber med grillet skalotteløg, variation af persillerod, (blancheret, bagt), lynstegt grønkål, cremet kartoffelmos og kraftig sauce på braiserlagen.

Dessert: Æbletærte med flødekaramel, sprøde nødder, æble chips og Bailey iscreme.

Serveres d. 4/1, 8/1, 13/1, 18/1, 22/1, 27/1

Forret: Breseola med syltede rødbeder, kørvel emulsion, fennikel crudité, friteret rødløg og brøndkarse.

Hovedret: Langtidsstegt kalvecuvette med variation af svampe, (stegte østershatte, puré), smørstegte rosenkål, grillet braiseret porre, blancheret gulerod, knust kartoffel og portvins sauce.

Dessert: Mocca iscreme med marinerede bær, sprøde nødder, variation af karamel og urter.

Serveres d. 5/1, 10/1, 14/1, 19/1, 24/1, 28/1

Forret: Cremet pastinaksuppe med dampet torsk, pastinak chips, persilleolie og skovsyre.

Hovedret: Langtidsstegt oksefilet med variation af gulerod, (blancheret, puré, grillet), stegt knoldselleri, lynstegt grønkål, pommes Duchess og Dijon sauce.

Dessert: Chokolade brownie med skovbær sorbet, sprøde hasselnødder, saltkaramel, marengsbrud med hindbær og citrus urter.

Serveres d. 6/1, 11/1, 15/1, 20/1, 25/1, 29/1

2 retters menu (spar kr. 25,-)

kr. 245,-

3 retters menu (spar kr. 50,-)

kr. 295,-

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

kr. 225,-

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

kr. 175,-