

Menu November

Forret: Jomfruhummerbisque med syltede græskar, ristede græskarkerner, krebshealer og dild olie.

Hovedret: Langtidsstegt kalvecuvette med variation af gulerod, (blancheret, puré), smørstegt savoykål, grillet løg, pommes Anna og rødvinssauce monteret med urter.

Dessert: Hvid chokolademousse med mørke bær, syltede pærer, sprøde nødder, karamel og marengsbrud med lakrids.

Serveres d. 1/1, 5/11, 10/11, 15/11 19/11, 24/11, 29/11

Forret: Varmrøget torsk med estragon emulsion, langtidsbagte cherrytomater, crudité af radise, frissè og tomat gastrik.

Hovedret: Æble braiseret svinebryst med variation af blomkål, (blancheret, puré, stegte,), glaseret rødbede, lynstegt grønkål, stegte kartofler og Dijon sauce.

Dessert: Hvid chokolade panna cotta med rugbrøds crumble, brændt hvid chokolade, syltede amerena kirsebær og grøn skovsyre.

Serveres d. 2/11, 6/11, 11/11, 16/11, 20/11, 25/11, 30/11

Forret: Kyllingeterrin med peberrods emulsion, crudité af glaskål, syltede beder, frisk æble og persille olie.

Hovedret: Langtidsstegt oksecuvette med variation af svampe, (stegte østershatte, puré), smørstegte rosenkål, grillet knoldselleri, glaseret skalotteløg, knust kartoffel og calvados sauce.

Dessert: Variation af æbler, (æblekompot, syltede æbler, bagt æble, æblechips, skovsyre og æblesorbet).

Serveres d. 3/11, 8/11, 12/11, 17/11, 22/11, 26/11

Forret: Rimmet laks med æble syltede bladselleri, sprøde havreflager, rygeostcreme, frissé of estragon olie.

Hovedret: Langtidsbraiseret kalvespidsbryst med variation af persillerod, (blancheret, puré,), timian bagte jordskokker, jordskokke chips, lynstegt grønkål, pommes Duchess med urter og kraftig sauce på braiser lagen.

Dessert: Æblemazarin med mandelcrumble, hvid chokoladecreme med lakrids, syltede pærer kugler og brændt hvid chokolade iscreme.

Serveres d. 4/11, 9/11, 13/11, 18/11, 23/11, 27/11

2 retters menu

kr. 245,-

3 retters menu

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,-