

# Menu August

Forret: Kulmuleterrin med sort hvidløgscreme, fennikel crudité, syltede farvede cherrytomater og friteret persille.

Hovedret: Langtidsstegt kalvecuvette med variation af gulerødder, ( blancheret, pur, stegt ), braiseret porre vendt i aske, grillet knoldselleri, pommes Anna og kraftig rødvinssauce.

Dessert: Chokolademousse med variation af kirsebær, (syltede, friske, bagte), sprøde nødder, marengsbrud med lakridspulver og urter.

Serveres d. 2/8, 6/8, 11/8, 16/8, 20/8, 25/8, 30/8

Forret: Varmrøget laks med dild emulsion, syltede brombær, crudité af rødbede, friseé salat, sprød rødløg og dild.

Hovedret: Helstegt skinkeculotte med variation af blomkål, (blancheret romanesco, stegt, puré af brændt blomkål ), grillet skalotteløg, stegte svampe, Dijon sauce og knust kartoffel.

Dessert: yoghurtparfait med bagte rabarber, variation af chokolade, (chokolade muld, chokoladecreme ), rabarber sirup, sprøde nødder og citron melisse.

Serveres d. 3/8, 7/8, 12/8, 17/8, 21/8, 26/8, 31/8

Forret: Bresaola med estragon emulsion, syltede rødløg, crudité af fennikel, friseé salat, confiteret æggeblomme, kapers og urter.

Hovedret: Filet af skindstegt kulmule med ærter à la française, små nye kogte kartofler vendt med urter, grillet citron og beurre noisette, pyntet med ærteskud.

Dessert: Citronfromage à la vinhuset: (lakridssorbet, lemoncurd, syltede citrusfileter, mazarinmuld og skovsyre.

Serveres d. 4/8, 9/8, 13/8, 18/8, 23/8, 27/8,

Forret: Varmrøget torsk med citrus emulsion, sprøde salater, crudité af æble og fennikel, friske urter.

Hovedret: Langtidsstegt filet af oksetyndsteg med variation af farvede gulerødder, langtidsbagte cherrytomater, timian stegte majroer, stegte kartofler, kraftig pebersauce.

Dessert: Mørke bær med iscreme på brunet smør, hvid chokoladecreme, sprøde hasselnødder og sprød tuilles med malt

Serveres d. 5/8, 10/8, 14/8, 19/8, 24/8, 28/8

2 retters menu	kr. 235,-
3 retters menu	kr. 285,-
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,-