

August Menu

Forret: Hvidvins dampet rødspætte med, variation af asparges, sprødt brød og persille

Hovedret: Helstegt svinemørbrad med gremolata, stegt og puré af persillerod, stegte svampe og sprøde løg, hertil pommes Duchess og hvidvins sauce.

Dessert: Kirsebær sorbet, med syltede kirsebær, sprøde nødder, karamel og mørk chokolade.

Serveres d. 1/8, 5/8, 9/8, 13/8, 17/8, 21/8, 25/8, 29/8

Forret: Røget mørksej med, syltede bøgehatte, friske ærter, grønkål, og dild emulsion.

Hovedret: Kalkun cuvette med variation af broccoli, brændt kål og spinat, hertil stegte kartofler og tomatiseret sky sauce.

Dessert: Stikkelsbær med chokoladecreme, sprøde nødder og marengs.

Serveres d. 2/8, 6/8, 10/8, 14/8, 18/8, 22/8, 26/8, 30/8

Forret: Kyllinge terrine med, langtidsbagte tomater, estragon emulsion, syltet æble og urter.

Hovedret: Variation af kalv (langtidsstegt og ragout) med brændt porre, blomkål, broccoli, majs og skalotteløg og pommes fondant.

Dessert: Mascapone sorbet med årstidens friske bær, lakrids og mørkchokolade.

Serveres d. 3/8, 7/8, 11/8, 15/8, 19/8, 23/8, 27/8, 31/8

Forret: Muslingesuppe med bagt torsk, urter, karseolie og sprødt brød.

Hovedret: Æble braiseret svinebryst med bagte majroer, sommerkål, stegte svampe, sauce på braiserelagen, og confiteret kartoffel.

Dessert: Hyldeblomst pocheret pære, med karamel, bær marengs, sprøde valnødder og skovsyre

Serveres d. 4/8, 8/8, 12/8, 16/8, 20/8, 24/8, 28/8

2 retters menu	kr. 275,-
3 retters menu	kr. 345,-
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,-