

Menu Oktober

Forret: Dampet torsk med crudité af farvede beder, syltede tomater, friseè salat og persille emulsion.

Hovedret: Langtidsstegt oksetyndsteg med variation af gulerødder (blancheret, purè, stegt), brændt løg, stegte kartofler, friske urter og rødvins sauce.

Dessert: Pære dessert. pære mazarin, bagte pærer, syltede pærer, sprøde valnødder og pæresorbet.

Serveres d. 1/10, 6/10, 10/10. 15/10, 20/10, 24/10, 29/10

Forret: Stegt lyssej med syltede porrer, crudité af gulerødder, estragon emulsion, sprødt og urter.

Hovedret: Glaseret spoleben med stegte svampe, variation af persillerod, (blancheret, purè) smørstegt rosenkål, knust kartoffel og portvins sauce.

Dessert: Bagte blommer med mascarpone sorbet, sprøde hasselnødder, brændt hvid chokolade, skovsyre.

Serveres d. 2/10, 7/10, 12/10, 16/10, 21/10, 26/10, 30/10

Forret: Lakseterrin med syltede havtorn, frisk grønkål, sauce Verte, sprøde skalotteløg.

Hovedret: Langtidsstegt kalvetyksteg med variation af Hokkaido græskar, (stegt, pure,) grillede majs, bagt skalotteløg, blancheret gulerod, timian stegte kartofler, whisky sauce.

Dessert: Pocheret pærer med variation af chokolade, (creme, sprødt,) vanilje iscreme og sprøde nødder.

Serveres d. 3/10, 8/10, 13/10, 17/10, 22/10, 27/10, 31/10

Forret: Røget andebryst med sprødt rugbrød, syltede krydrede pærer, friseè salat, peberrods emulsion, urter

Hovedret: Helstegt kalkun cuvette med variation af blomkål, (blancheret, purè) stegt spidskål, glaseret skorzonerødder, pommefondant, Dijon sauce.

Dessert: Mørke bær med karamel, lakrids is, lakrids marengs og chokolade mynte sirup.

Serveres d. 5/10, 9/10, 14/10, 19/10, 23/10, 28/10

2 retters menu kr. 235,-

3 retters menu kr. 285,-

Forret, hovedret eller dessert kan udskiftes med ret fra a la carte kortet mod tillæg

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,-