

3-retters gourmet menu - efterår / vinter

FORRET vælg mellem

Færøsk koldtrøget laks, Karl Johan Creme, crudite, sprødt rugbrød

Kammuslinger, hasselnød mayo, ærtespire, syltet radiser + 50

Okse tartar, syltet svampe, brøndkarse, løg mayo

Ristet spidskål, oliven tapanade, karse (vegetar)

HOVEDRET vælg mellem

Kalveculotte, ristet kantareller, selleripure, bagte rodfrugter, madeira sauce

Farseret ungehane, kartoffelhollandaise, chips, peberrod, skovsyre

Kulmule, gulerodspure, chips, bagte æbler, sennepssauce

Beef Wellington, pomme anna, rødvins glace + 50

Crement risotto, årstidens rodfrugter, urtesalat (vegetar)

DESSERT vælg mellem

Syltet pære, mørk chokolade og mandel-appelsinkage

Crème Catalana med friske bær

Gateau Marcel med friske bær

Menu priser

3-retters menu (Forret, Hovedret, Dessert): 445,-

2-retters menu (Hovedret/Dessert eller Forret / Dessert): 375,- / 345,-

1-retters menu (Hovedret eller forret): 198,-

Børnemeny 1/2 pris (Børn under 10 år)

Køkkenet tager hensyn til allergener og vegetar

Alt mad er lavet fra bunden i husets køkken. Råvarer fra regionale producenter med respekt for natur, miljø og dyrevelfærd. Køkkenets økologiprocent 60 - 90 %