

MENU SOMMER

3 RETTERS SELSKABSMENU

Her præsenterer vi inspiration til, hvad køkkenet kan præstere. Vi sammensætter altid menuen efter årstidens sæsonaktuelle ingredienser, ønsker, smag og behov.

FORRETTER

Rørt krabbe - spicy guacamole - lime mayo - karse
Lynstegt tun - tangsalat - goma dressing - urter
Ceviche af hvid fisk - lime - koriander - chili

HOVEDRETTER

Dagens fisk - sensommer grønt - urter - nye kartofler
Dampet vildlaks - hollandaise - små gulerødder - dild - kartofler
Oksemørbrad - kartoffelsalat - kolde saucer - sommergrønt
Poussin - skysauce - rabarber - agurkesalat - nye kartofler
Kalvesteg - pebersauce - grønne grøntsager - kartofler

DESSERTER

Kernemælksis - jordbær - mynte
Pavlova - friske bær - vaniljeskum
Hindbærkoldskål - parfait - havre crunch



MENU FORÅR

3 RETTERS SELSKABSMENU

Her præsenterer vi inspiration til, hvad køkkenet kan præstere. Vi sammensætter altid menuen efter årstidens sæsonaktuelle ingredienser, ønsker, smag og behov.

FORRETTER

Stenbiderrogn - citruscreme - vafler - rødløg - dild
Dampet hvide asparges - sauce hollandaise - håndpillede rejer - dild - citron (T)

HOVEDRETTER

Dagens fisk - pighvar fumé - urter - forårsgrønt - kartofler
Helstegt kalvemørbrad - forårsgrønt - kartofler - estragon sauce
Helstegt oksemørbrad - selleri puré - pommes Anna - grønne bønner - rødvinsreduktion

DESSERTER

Klassisk Tiramisu
Rabarbertrifli - vaniljecreme - makroner



MENU EFTERÅR

3 RETTERS SELSKABSMENU

Her præsenterer vi inspiration til, hvad køkkenet kan præstere. Vi sammensætter altid menuen efter årstidens sæsonaktuelle ingredienser, ønsker, smag og behov.

FORRETTER

Græskarsuppe - kokosmælk - svampe - grøn olie - skum
Smørstegte skovsvampe - brioche - persille
Cremet skaldyrssalat - friséesalat - urter - toast

HOVEDRETTER

Dagens fisk - muslingesauce - løvstikke - urtepuré - kartofler
Oksefilet - rosmarin - rødvinssauce - grønne bønner - citron
Kron dyrfilet - pommes Anna - waldorfsalat - vildtsky - løgkompot
Oksemørbrad - sauce bearnaise - pommes Anna - bønner - urt

DESSERTER

Blommer i Madeira - skum - knas
Vaniljesyltede kvæder - hasselnødder - skum - knas
Gammeldags æblekage - flødeskum - ribsgele



MENU VINTER

3 RETTERS SELSKABSMENU

Her præsenterer vi inspiration til, hvad køkkenet kan præstere. Vi sammensætter altid menuen efter årstidens sæsonaktuelle ingredienser, ønsker, smag og behov.

FORRETTER

Torskecarpaccio - fennikel crudité - urtemayo - sprødt
Blomkålssuppe - muslingefond - urter - grøn olie - crouton
Gravad laks - rævesauce - dild - surdejsbrød

HOVEDRETTER

Dagens fisk - sauce nage - vintergrønt - urter - kartofler
Kyllingeballotine - svampe - vinbonde sauce - kartofler
Helstegt oksefilet - rødvinsglace - selleripuré - stegte rodfrugter
Andesteg - æbler - flødesauce - husets rødkål - kartofler

DESSERTER

Risalamande - kirsebær - ristede mandelflager
Baked Alaska - citrus - mandelbrud - marengs
Timian mousse - citron - mandelknas

