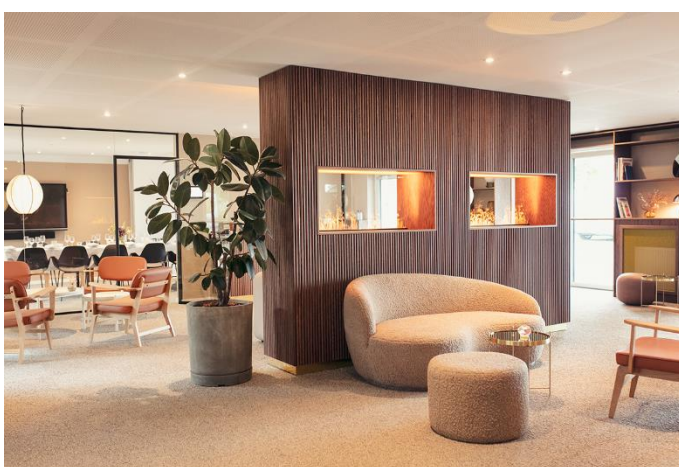


August – September - Oktober



Forretter

Røget dyrekølle

Friske æbler – peberrodscreme – hindbær - syltede kålblater – urter - revet hasselnød

Koldrøget laks

Fynsk rygeostcreme – friseé - blomkålscrudité

Kold sauce på skilt kærnemælk - fed cremé fraiche samt dildolie

Lun timbale af lyssej

Letrøget muslingeflødesauce skilt med grøn urteolie - krans af aromatiske urter

Hovedretsbuffet

Italiensk krydret porchetta med sprød svær

Langtidsstegt kalvecuvette med hvidløg, timian & citron

Okserielette i sprød dej - løgpure - syltede løg

pommes krokette - karl johanflødesauce

grove pommes frites - bearnaiscreme

salat af spidskål – æbler - mandler – vienegrette - friske urter

salat af marinerede tomater – basilikumspesto - frisk basilikum

ristede kigærter - grillet peberfrugt – hummus - stegt persille

glaserede bagte rodfrugter – timian - citron



Hovedretter

Unghanebryst fyldt med svampe og trøffelsoufflé

Karljohancreme – kartoffelkroket - variation af sensommergrønt fra "Bjarnes have"

Langtidsstegt kalvecuvette

Kraftig kalveskysauce - paneret friterede kartoffelkugler med brunet smør og urter

Bagte sensommergulerødder med citron og hvidløg - confiterede løg - løgpure

Desserter

Efterårets bær i variation

Mousse - sorbet – frisk - "broken gel"

Hvid chokolade - karamelliseret nøddebund

Tarte tatin

Karamelliserede æbler af egen høst - brændt karamel - vaniljeis

Grov æblekompot - kanelcrumble - brunet hvid chokolade

Vælg én forret, hovedretsbuffet eller anrettet hovedret samt anrettet dessert.

Som fastprisarrangement per person 999 kr.



Den helt særlige

Som velkomst serveres fire snacks med sprødt, cremet, frisk og lunt. Hertil serveres champagne fra huset André Clouet

Forret

Lyssej i egen soufflefars og smørristet hvedebrød
Oblater af kål som dampet- frisk og stegt
Sauce blanquette- friske æbler

Hovedret

Rosastegt oksemørbrad
Ragout af braiserede oksekæber og svampe i kraftig kalvesky
Løgvariation- glaserede gullerødder
Friteret kartoffelkrokette

Dessert

Chokokuglen
Marmoreret kugle af hvid og lys callebaut-chokolade
Tonkabønneparfait - saltet karamelsauce - friske bær - brunet chokoladecrumble

Den særlige menu serveres med champagne fra André Clouet og velkomstsnacks, fri spiritus efter kaffen samt én likør eller cognac per gæst.

Som fastprisarrangement per person 1199 kr.

