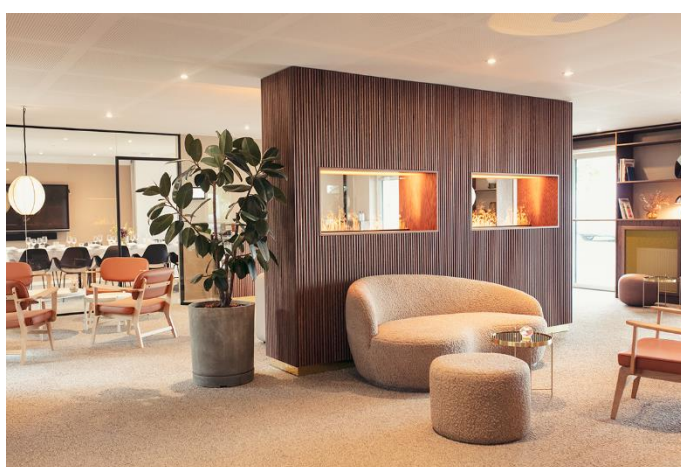


Februar – Marts - April



Forretter

Rørt oksetatar

Syltede sennepskorn – skalotteløg – estragon - sprød kartoffel - friske urter

Jomfruummerbisque

Bisque på flamberede skaller - lynstegt jomfruummer - stegt blomkål - blomkålscrudité

Torskeballotine

Muslingefløde skilt – dildolie – rosenkål – spidskål – æblebrunoise - dild

Hovedretsbuffet

Italiensk krydret porchetta med sprød svær

Rosastegt kalvetykstegsfilet – rosmarin - timian

Samosa - krydret unghane – kikærter - sursød chili - friske urter

Pommes fondant - rødvinsauce

Grove fritter - bearnaisesauce

Salat af spidskål - confiterede hasselkerner i soya - ingefær og skalotteløg

Cremeret perlecouscous - bagte peberfrugter - forårsløg - grillet løg

Plukkede hjertesalater - cæsardressing - parmesan - hvedecroutons

Quiche med bagte porrer og røget bacon

Hovedretter

Unghanebryst

Krokette af hjerter i flødesauce – forårsløg - grillede skalotter- puré

Pommes fondant - kraftig morkelsauce

Rosastegt tykstegsfilet

Kalverielette - rødvinsauce - confiteret og stegt kartoffel med hvidløg og urter - løgvariation

Desserter

Orangedrøm

Orangemousse på bund af karamelliseret nøddebund

Chokoladesorbet - ristede hasselnødder - citrusfrugt

Fransk citrontærte

Brændt italiensk marengs - quenelle af bourbon vanilleiscreme - crumble

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

Sart tilberedt torskeryg
Legeret havgus- rosenkål- spidskål-æblebrunnoise
Legeret sauce på fed cremefraiche og brunet smør

Hovedret

Rosastegt kalvemørbrad
Souffle m/ braiseret oksekæbe- confiteret og stegt kartoffel m hvidløg og rosmarin
Forårsløg- grillede skalotter- pure- kraftig sauce m morkler

Dessert

Chokokuglen
Marmoreret chokoladekugle
Tonkabønneparfait- saltet flødekaramel- braiseret ananas
hvid chokolademousse- krystaliseret chokolade

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.

