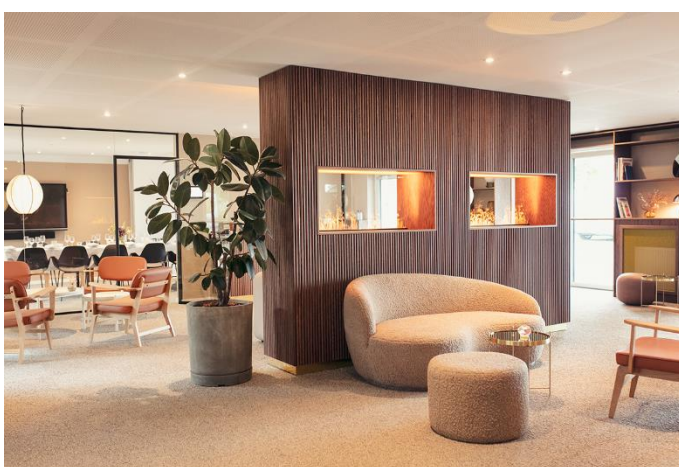


# August – September - Oktober



**Vælg én forret, hovedretsbuffet eller anrettet hovedret samt anrettet dessert og natmad.**

**Som fastprisarrangement per person 999 kr.**

### 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

### Desserten

*\*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

## Natmad

Klar suppe med urter, kød og melboller samt hjemmebagt brød.

Aspargesuppe med kødboller og hjemmebagt brød.

Hjemmelavet biksemad med hjemmebagt rugbrød, rødbeder og bearnaisesauce.

Ta'-selv-bord: Lun leverpostej, pålæg og ost samt hvedeboller og rugbrød.

Hot Dogs med det hele.

Croissanter med hønsesalat og rejesalat.

Ønskes natmad ikke fratrækkes kr. 45,-. fastprisarrangementet.

Arrangementet varer i så fald 6 timer.



## 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 oksemørbrød\*  
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.

### Natmad

Klar suppe med urter, kød og melboller samt hjemmebagt brød.

Aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød.

Hjemmelavet biksemad med hjemmebagt rugbrød, rødbeder og bearnaisesauce.

Ta'-selv-bord: Lun leverpostej, pålæg og ost samt hvedeboller og rugbrød.

Hot Dogs med det hele.

Croissanter med hønsesalat og rejesalat.

Ønskes natmad ikke fratrækkes kr. 45,-. fastprisarrangementet.

Arrangementet varer i så fald 6 timer.

**Som fastprisarrangement per person 1199 kr.**

