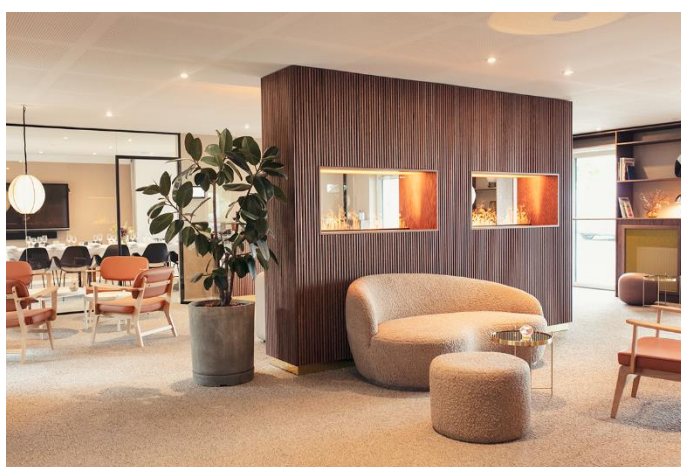


# August – September - Oktober



## 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 i 7 timer med drikkevarer  
Per person 1150 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 i 7 timer med drikkevarer  
Per person 1350 kr.**

