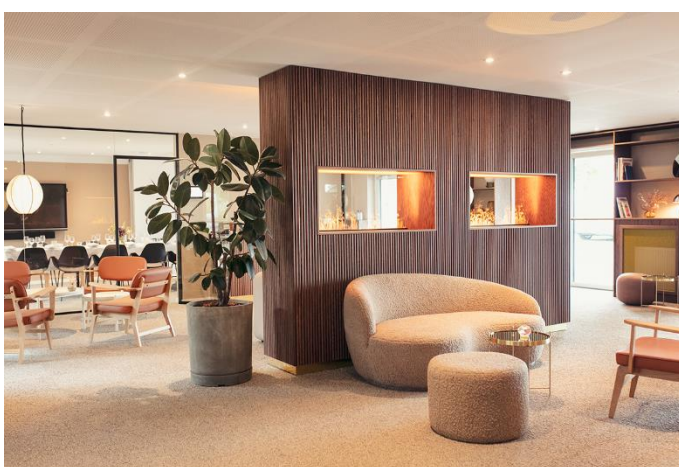


August – September - Oktober



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

Som fastprisarrangement per person 1149 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 1349 kr.

