

Køkkenchefens aften

Forretter

.....

Vælg mellem:

Røget laksetartar
anrettet med krydderurtemayo,
persillerods chips & ærteskud

Koldrøget islandsk laks anrettet
med frisésalat & pocheret æg

Citrus rimmet laks anrettet med
håndpillede rejer, krydderurtemayo & rug
toppet med friske urter

Lynstegt tun med citrusmayo, vagtelæg,
malto samt karse & forårsløg

Tatar af okseinderlår rørt med skalotteløg
& purløg serveret med urtemayo, pocheret
æggeblomme samt sprød kartoffel

Bresaola anrettet med ostecreme vendt
med semidried tomater, oliven og kørvel
hertil vagtelæg og grønne asparges

"Lun forret". Dampet helleflynder
anrettet med rejer og sauce mousseline
toppet med brøndkarse
+20 kr. per kuvert

Alle retter serveres med
hjemmebagt foccacia brød og smør

.....

- Forret 95 kr. kuverten
- 2 retter 285 kr. kuverten
- 3 retter 325 kr. kuverten

Hovedretter

.....

Vælg mellem:

Bøf af helstegt oksefilet anrettet på gulerodspuré
hertil pommes anna, sauteret frisk grønt
& hjemmepisket bearnaise

Steak af ribeye smurt med madagaskar peber
anrettet med bagt borettane løg samt
grøn pebersauce, hjemmelavede pommes frites
& bønnesalat vendt med sesam & urter
med saltede mandler + 20 kr. per kuvert

Unghanebryst stegt med citron & timian
anrettet på gulerodspuré hertil pommes fondant,
sauté af årstidens grønt & portvinsglace

Ovnbagt laks serveret med bagte petit kartofler,
blancherede forårsløg & sauce hollandaise.

Lammekrone stegt med timian hertil
knuste kartofler med citron & parmesan
samt brændte skalotteløg & rødvinsglace
+ 25 kr. per kuvert

.....

- Hovedret 225 kr. kuverten
- 2 retter 285 kr. kuverten
- 3 retter 325 kr. kuverten

Desserter

.....

Vælg mellem:

Pecantærte serveret med hjemmelavet
vanilje parfait, chokoladesauce og friske bær
+15 kr. per kuvert

Safranbagt ananas serveret med
hjemmelavet vaniljeiscreme og friske bær

Iskold rabarbersuppe anrettet med hjemmelavet
vaniljeis creme og friske blåbær

Chokoladetrøffel anrettet med
marinerede bær og krystalliseret hvid chokolade

Baileys creme bruleé anrettet
med hindbærstøv & friske hindbær

"Blåbær trifli" med mascarpone creme tilsmagt
med citron og Grand Marnier samt crumble

.....

- Dessert 95 kr. kuverten
- 2 retter 285 kr. kuverten
- 3 retter 325 kr. kuverten

Køkkenchefens aften bestilles 2 dage forud, minimum 10 kuverter

Menupris til børn under 12 er minus 50%. Børn under 3 år gratis

