

MENU TIL PRIVATE & MIDDAGSSELSKABER

OBS

Vi gør opmærksom på, at selskaber skal vælge samme forretter, hovedretter og desserter til alle i selskabet. Vi tager dog naturligvis hensyn til allergener mv.

FORRETTER

Tatar

med basilikumcreme, syltede rødløg, røgede mandler, vesterhavsost, pesto-marineret salat og saltet tørret æggeblomme

Jomfruhummer

med blomkålspuré, syltet glaskål, ristede nødder og karse

Bagt græskar (v)

med æggecreme, sprød rug, syltet græskar, ristede hasselnødder og sprød grønkål

HOVEDRETTER

Kalveculotte

med glaseret rødbede, syltede brombær og skovbærglace

Svinehjerter i flødesauce

med svampe, ribs, sprød grønkål og farvede gulerødder

Rødbede glaseret i brombær/solbærglace (v)

med syltede brombær, hasselnødder og peberrodssovs

SIDES

Serveres som deleretter til hovedretterne

Grøn salat

med mormordressing, syltede skalotteløg, karamelliserede valnødder og vindruer

Knuste kartofler

med brunet smør og urtesalt

DESSERT

Rødgrød

med cremet flødeis og brændte mandler

Yoghurtis

med havesyre-sirup, hvid chokoladecreme og krystalliseret hvid chokolade

**Vi beder Jer også være opmærksom på, at selskaber ikke altid kan komme til at sidde ved samme bord, grundet restriktionerne af COVID-19-restriktioner fra de relevante Esundhedsmyndigheder.*

Oftest er vores bordplan beregnet til at have 6-8 personers pr. bord.