

2 eller 3 retters menu

Find inspiration til din næste fest

Den sikre alle kan lide

- Husets varmrøgede laks med urter og skalotte, salat af fennikel, purløg og æble, samt dildfløde
- Kalveculotte stegt med rosmarin, pommes anna eller fløde kartofler, friske grønsager, samt rødvinssauce
- Chokoladekage, is frugt

Priser fra 2 retter 245.-
3 retter 295.-

Forår

- Pocheret laks med nye danske asparges, rejer og urtesauce
- Kalveculotte med spæde danske forårsgrønsager, kartoffelgratin og en lækker sauce
- Hvid chokoladecreme, bagte rabarber, sprød chokolade og mazarin

Efterår

- Stegt torsk med variation af selleri og sauce blanquette (cremet sauce)
- Dansk oksemørbrad med pommes Anna, bagte efterårsgrønsager og rødvinssauce
- Pære belle Helene

Sommer

- Tapas
Diverse små retter f.eks. Bagt laks med røgeost og rugbrød
Skinke, pølse, cornichoner og oliven.
Ceviche af kulmule, lime og koriander
- Kalvetykkam med frikase af kalvebryst og sommerurter, nye kartofler og friskbælgede ærter
- Chokoladetærte, jordbær og vanilleparfait

Vinter

- Varmrøget laks, med salat af fennikel, æble og dild. Serveret med peberrodsfløde
- Porchetta af dansk svineryg, med ragout af bacon, svinekæber og vintergrønsager.
Bagt kartoffelpure med skalotter og god sauce med persille
- Klassisk nøddekurv med is og lun chokoladekage med blødende hjerte