

FORÅR - SOMMER

Maj – Juni - Juli

Min 15 personer

Menu 365,-

Capaccio af oksefilet med parmesan og ruccola
Perlehøne ballotine med foie gras sauce, stegte jordskokker med persille
Klassisk creme brulée med økologisk rørsukker

Eller

Gazpacho med agurk, saltet kammusling og god olivenolie
Sprængt glaseret kalvebryst med spidskål og sky med kronild
Jordbær med sorbet og crunch

Menu 455,-

Røget laks med avokado og agurk parfumeret med lime
Oksefilet med varme krydderier. Nye kartofler med citron og timian, hertil
sommergrønt
Rabarber clafoutis med sorbet

Eller

Marinerede grønne asparges med ærte puré og sortfod skinke
Bagt multe med hestebønner og små løg. Sauce på skaldyr og safran
Hindbær dariole med friskost og hindbær coulis, sorbet på rosen essens

Menu 575,-

Fjordrejer med rygeost og tomat concassée
Gazpacho med agurk, saltet kammusling og god olivenolie
Lammefilet med provence krydderier, olivensauce og courgette bayaldi
Sommerbær med vanilleis og melisse

Ekstra tilbud til alle menuer 75,-

Udvalg af danske og udenlandske oste med tilbehør

kokke og tjenere a 375,- pr time

Forår / sommer buffet

Marineret økologisk laks med citron og brændte fennikel frø
Hvide asparges med kapers og oliven
Rejer vendt med ærtepuré, penne og frisk mynte
Rosastegt kold kalveculotte med parmesan og god olivenolie
Grillet kylling bryst med romainesalat og marinade tilsmagt med grov sennep
Krydrede chorizo pølser med kikærter og frisk koriander
Små kartofler vendt med græsk yoghurt og krydderurter
Dansk camembert med druer og radiser
Roquefort med kvæde og valnødder
Sæsonens frisk bær i orange sirup med pisket vanillecreme
Chokoladetærte med rabarberkompot og lavendel creme
2 slags friskbagt brød og økologisk smør

Pris 375,- ved min 20 personer