

# Selskabsmenu

## Forretter

Carpaccio med trøffelmayonnaise, vesterhavssost og syltede grønt samt friske urter

Torsk marmoreret med porreaske anrettet med urter fra haven, dildmayonnaise og syltede grønt

Langtids rimmet laks med glaskål, karsemayonnaise og citrongelé

Ceviche af torsk med sæson grøntsager og panko chips

Jomfruummerbisque med søkogte rejer og sæson grønt

## Hovedretter

Kalvefilet med rodfrugtpuré, grøntsagstrio, kartofler samt hønse glace

Krondyr med rodfrugtpuré, grøntsagstrio, kartofler samt brombær sauce

Farseret unghanebryst med rodfrugtpuré, grøntsagstrio, kartofler samt sauce nage

Årstidens fisk med rodfrugtpuré, grøntsagstrio, kartofler samt sauce blanquette

## Ostemellemret

Udvalg af Unika oste

## Desserter

Citrontærte med vanilleparfait

Gateau marcel med råsyltede bær og is

Roulade med hindbær og hvid chokolade, råsyltet skovbær

chokolademousse, friske bær og citronmelisse

Årstidens kompot med hvidchokoladecreme, krystalliseret chokolade og citron yupol



## Tilkøb til selskabsmenuen

Kalvemørbrad +45,-

Sashi oksekød +65,-

10g Lyksvad caviar på forretten eller hovedretten +150,-

Ekstra ret +125,-

## Snacks

3 slags Gillardeau østers kr. 145,-

Sortfodsskinke med mandelmayonnaise og løgringe kr. 135,-

Blinis med 10g caviar fra Lyksvad, rødløg og røget cremefraiche kr. 195,-

*Der tages forbehold for ændringer.*

Vælg 3 retter kr. 495,- pr. person

