

3 retters menu

FORRETTER:

Vælg 1 forret.

Grillet laks serveret med urtecreme på sprød salat med citron og krabbesalat.

Oksecarpaccio toppet med vendt salat, pesto, citron og parmesanflager.

Klassisk rejecocktail serveret med rød dressing.

Cremet hummersuppe serveret med krebschaler og krydderurt olie

Lynstegt tun vendt i sort sesam med wasabicecreme og chili mango salat.

Brød og smør til alle retter

HOVEDRETTER:

Vælg 1 slags kød til hovedret.

Helstegt oksefilet stegt med hvidløg og rosmarin

Helstegt kalvefilet stegt med hvidløg og timian

Langtidsstegt oksecuvette Black Angus m/ rosmarin, timian og hvidløg

Kalveculotte med hvidløg, rosmarin og flagesalat

Unghane stegt med mozzarella og rød peber

Krydderstegt oksemørbrad Black Angus Uruguay + 75 kr. pr. Person

TILBEHØR:

Vælg 1 kartoffel samt 1 sovs som tilbehør til hovedret. Årstidens garniture er obligatorisk.

Pommes Anna

Ovnstegte små kartofler med krydderurter

Cremet kartoffelkompot med forårsløg og bacon

Flødekartofler med paprika, hvidløg, gratineret med ost

Smørstegte kartofler uden skræl m/ persille

Årstidens garniture

Pebersovs

Bearnaisesovs

Rødvin-timian sovs

Svampesovs

DESSERTER:

Vælg 1 dessert.

Panna cotta med friske bær og vaniljeskum

Hvid chokolademousse med citrusskum, bær, passionsfrugt coulis og krokant

Gateau Marcel med hindbær sorbet og bærkompot

Passionsfrugt cheesecake serveret i glas med rabarberkompot og friske bær

Rabarbertrifli m/ vaniljeskum, bær og knas

NATMAD:

Vælg 1 natmad.

Røde pølser med brød og tilbehør

Tarteletter med høns i asparges

3 kants sandwich med 3 forskellige slags fyld