



3-RETTERS
SÆSONMENU

MENUFORSLAG FORÅR

april, maj, juni



FORRETTER

Koldrøget laks fra Færøerne med små salater, vagtelæg, syrnet fløde
Dampede hvide asparges med Iberico skinke, Havgus, aspargesskum
Saltet kammusling med agurk, marinerede ørredrogn, shiso, yuzu ponzu



HOVEDRETTER

Sommerbuk med Pommes Anna, grillede løg, citronconfit crème, pebersauce
Kalvemørbrad med grønne asparges, nye løg, knust kartoffel, sauce Bordelaise (tilkøb 50,-)
Stegt havtaske med blomkål, hasselnødder, nye danske kartofler, hummersauce



DESSERTER

Chokolademousse med nøddepraline, saltkaramel, vaniljeis (tilkøb 25,-)
Rabarberkompot med rabarbersorbet, hvid chokoladecreme, skovmærke
Havesyre islagkage, vaniljeparfait, syrlig yoghurt marengs, yoghurtis



Menuforslag sommer/sensommer

juli, august, september

MENUFORSLAG SOMMER/SENSOMMER

juli, august, september



FORRETTER

Letsaltet laks med pocheret æg, Hollandaise, spinat
Ceviche af dansk havbars med violette kartoffelchips, koriander, basilikum
Rørt oksetartar med sprøde kartoffelchips, små salater, grillede peberfrugt



HOVEDRETTER

Stegt perlehøne med stegte kantareller, majs, jus gras sauce
Kalvemørbrad med ærter a la francaise, knust kartoffel, sauce Bordelaise (tilkøb 50,-)
Stegt havtaske med, sugar snaps, ærtepuré, mynte knuste kartofler, hummersauce



DESSERTER

Peach Melba som islagkage, hindbærconsommé, syltede ferskener, ferskensorbet, vaniljeparfait
Friske bær, rødgrød, sommerblomster, creme, macaroons
Abrikostærte med hvid chokolade cremeux, citroncurd, blomster, hvidvinssorbet (tilkøb 25,-)



Menuforslag efterår
oktober, november, december

MENUFORSLAG EFTERÅR

oktober, november, december



FORRETTER

Jomfruhummertatar med blomkålscreme, blomkålcouscous, Piemonte hasselnødder, syrnede fløde
Helleflynderterriner med selleri, grønne æbler, basilikumsolie, citrussauce
Iberico skinke med tomatcreme, sprøde Thybo flager, tomatsalsa



HOVEDRETTER

Vildt filet med grillede vilde svampe, syltede tyttebær, jordskokkechips, Pommes Anna,
pebersauce
Kalvemørbrad med oksehaleragout, pommes puré, jordskokker, sauce Bordelaise (tilkøb 50,-)
Rosastegt canette bryst med grønkål, palmekål, syltede valnødder, tranebærsauce



DESSERTER

Chokolademousse lavet på Valrhona med nøddepralineis, karamel, sprød chokolade (tilkøb 25,-)
Kæmpeeskimo som islagkage med vanilje, solbær/brombær sorbet, Manjari chokolade, consommé
Røde æbler som sorbet, kompot, hvid chokolade, creme fraiche mousse



*Menuforslag vinter
januar, februar, marts*

MENUFORSLAG VINTER

januar, februar, marts



FORRETTER

Grillede jomfruummer med semi dried tomat, sprøde Havgus flager, BBQ

Marineret tun med avocado, teriyaki, sesam, frissesalat

Rørt oksetatar med sprøde kartoffelchips, hjertesalat, estragon



HOVEDRETTER

Kalvemørbrad med jordskokker, okseragout, pommes puré, trøffelskum, sauce Bordelaise

(tilkøb 50,-)

Grillet Iberico pluma med kartoffelgratin, karamelliserede løg, citronconfit creme, Havgus sauce

Stegt havtaske med hvidvinsbraiseret fennikel, karotter, sauce Nage



DESSERTER

Islagkage lavet på passion, kokosparfait, banan

Ananas i yuzu med ananassorbet, hvid chokoladecreme (tilkøb 25,-)

Pære som kompot, Dulcey Valrhona mousse, pæresorbet, karamelsauce