Menu

3 - RETTERS FEST MENU

Dette er blot et forslag
Vores dygtige kokke lytter gerne til jeres ønsker

FORRETTER

RØGET SVINEMØRBRAD - CARPACCIO

Serveret med peberrodscreme, bagte persillerødder, urtemayo, syltede jordskokker

LETBAGT TORSK I BRØNDKARSE

Torsk bagt i hvidvin med selleripuré, syltet selleri og rødløg.
Serveres i cremet brøndkarsefumé

VARMRØGET LAKS

Røget over mandler og honning, toppet med friske urter, røgmayo, syltede rødløg, skilt urtesauce og sprødt knas

RIMMET KAMMUSLING

Serveret på toppen af en blid selleripuré med syltede rødløg, fiskefumé og friske hav urter (+45 kr.)

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød & smør

Menu

HOVEDRETTER

ØLBRAISEREDE SVINEKÆBER

Møre svinekæber i braiseringssky, serveret med selleri-trøffelmos, revet gammel knas og radisecrudité

GRÅSTEN KYLLINGEBRYST

Med ristede boghvedekerner, grønkålspesto, friske æbler vendt i citrusvinaigrette samt urter af dild, kørvel, purløg og timian. Serveres med Pommes Anna og grillet pastina. Sauce Suprême serveres apart

KALVECULOTTE AF SØDMÆLKSKALV

Langtidsstegt ved 56 °C med løgpuré, maltstænger, syltede rødløg, ristede rodfrugter og kalveglace. Pyntet med kørvel, dild, salvie og microurter. Kartofler vendt i brunet smør serveret apart

GRILLET LAKS

Anrettet med grillet broccolini, ristede rødbeder og løgpuré. Toppet med friske microurter. Petitkartofler vendt i urtesmør samt cremet sennepssauce serveret apart

Menu

DESSERTER

CHOKOLADEDRØM

Intens kage af mørk chokolade, anrettet med cremet hindbærsorbet og let skilt hvid chokolade. Pyntet med friske bær og chokoladeflager

CITRONMOUSSE

Let og cremet mousse på mazarinbund med frisk citrongelé. Toppen prydes af sprødt mandelknas og et strejf af hvid chokolade

PÆRE BELLE HÉLÈNE

Pocheret rødvinspære, serveret med cremet vaniljeis, sprød vaniljecrumble og et strejf af mørk chokolade

UDVALG AF ARLA UNIKA-OSTE

Serveret med marinerede nødder og sprøde elementer