

# Selskabsmenu

*Sammensæt selv menuen*

## Suppe

- *Fransk løg-suppe serveres med ostebrød* 80,-
- *Indbagt svampesuppe tilsmagt med conac* 90,-
- *Cremet jordskokkesuppe med ristede rejer og dildolie* 95,-
- *Flødelegeret hummerbisque med æbletern og ristede svampe* 98,-
- *Bouillabaisse - Fransk fiskesuppe med fisk og skaldyr* 98,-

## Forretter/mellemretter

- *Ovnbagt laks med blå birkes og marinerede tigerrejer serveres med rødbedesalat og peberfrugtcreme* 98,-
- *Trio af laks med sprød salat og mangocreme* 98,-
- *Boudin af unghane med fyld af kyllingelever og sorte trøfler serveret med sprøde salater samt grøn pesto* 98,-
- *Hvidvinsdampet Skærrisingfilet med saute af spinat og champignons samt sauce Mousseline* 108,-
- *Røget kalvecarpaccio med sprød salat, parmesan ost og trøffelolie* 98,-
- *Indbagt laks med spinat dertil marinerede tigerrejer og hjemmelavet urtecreme* 108,-
- *Fiske Tapas tallerken* 108,-
- *Stegt foie gras med æble - svampesaute og rødvinssirup* 118,-

## **Hovedretter**

- *Grillet unghane bryst  
farseret med spinat og ricotta serveres med små bagte kartofler  
grøntsager, rødløgs kompot samt ærtepure og gulerodspuré* 198,-
- *Helstegt Culottesteg  
med haricots vert, perleløg, gulerødder, hasselbagte kartoffel  
samt rødvinssauce* 238,-
- *Lammeculotte med grønsager, pommes røsti  
og rosmarin/hvidløgssauce* 238,-
- *Kalvesteg stegt som vildt  
kalvefilet svøb i bacon , servers med haricots vert, gulerødder  
waldorfsalat, surt og sødt, tyttebær, brunede og hvide kartofler  
samt vildtsauce* 268,-
- *Helstegt kalvefilet med grøntsager, små ovnbagte kartofler og  
protvinssovs* 248,-
- *Helstegt oksefilet med torvets friske grøntsager  
hasselbagte kartoffel og sauce* 268,-
- *Chateaubriand af kalvemørbrad  
serveret med pocheret fennikel, ovnbagt jordkok, grillet squash  
gulerod, Pommes macaire og sauce Demi Glace* 298,-
- *Krondyrfilet rosastegt, hertil waldorfsalat, bønner,  
hvide og brunede kartofler, surt, sødt, samt flødevildtsauce* 298,-
- *Beef Wellington  
oksemørbrad pakket ind i svampe, foie gras og butterdej  
serveres med grøntsager du jour, pomme fondant  
samt Sauce Espagnole* 328,-

## ***Dessertes***

- *Hjemmelavet islagkage hertil frisk frugt & chokolade sauce* 88,-
- *Citronfromage med flødeskum* 78,-
- *Grand Marnier fromage med abrikospuré* 78,-
- *Panna cotta med hindbærcoulis.* 78,-
- *Tiramisu -klassisk italiensk dessert hertil friske bær* 88,-
- *Sprød nøddekurv  
med sæsonens-bær flamberede i cognac og rørt vaniljeis* 98,-
- *Chokoladeskal med 3 slags is, frisk frugt & guf* 95,-
- *Fransk chokoladecake med frisk frugt, bærcoulis  
hjemmelavet vaniljeis* 98,-
- *Chokoladetærte med abrikos pure og hjemmelavet vaniljeis* 98,-
- *Creme Brullée med syltede brombær og sorbet-is* 90,-
- *Figner syltede og flamberet i pernod  
hertil rørt vaniljeis i sprød nøddekurv* 98,-
- *Valnøddetærte hjemmelavet med vaniljeis og frugt og bærcoulis* 98,-
- *Pistacietærte  
med hjemmelavet vanilje parfait samt frugt og bærcoulis.* 98,-

## **Natmad**

- *Klar suppe, med kødboller, melboller & urter*
- *Aspargessuppe, flødelegeret, serveret med kødboller*
- *Ungarsk gullaschsuppe*
- *Løgssuppe fransk, med ostebrød*
- *Porresuppe, flødelegeret, med bacon*
- *Æggekage hertil tomat salat med purløg, sennep og rødbeder*
- *Herregårds Biksemad, med bearnaisesauce*
- *rugbrød og rødbeder*
- *Pålægsbord, 3 varianter, lun leverpostej med bacon & ristede champignons*
- *Tarteletter, med høns i asparges*
- *Hotdogs, ta´selv, røde pølser med tilbehør*
- *Chilli Con Carne, med crème fraiche*
- *Frikadeller med kold kartoffelsalat, rugbrød & rødbeder*
- *Italiensk pølse og pate bræt med tilbehør*

*Natmad er frit valg per kuvert kr.78,-*

