

Selskabsmenu

Sammensæt selv menuen

Suppe

- *Fransk løg-suppe serveres med ostebrød* 108,-
- *Indbagt svampesuppe tilsmagt med cognac* 118,-
- *Cremet jordskokkesuppe med ristede rejer og dildolie* 118,-
- *Flødelegeret hummerbisque med æbletern og ristede svampe* 138,-
- *Bouillabaisse - Fransk fiskesuppe med fisk og skaldyr* 138,-

Forretter/mellemretter

- *Ovnbagt laks med blå birkes og marinerede tigerrejer serveres med rødbedesalat og peberfrugtcreme* 118,-
- *Trio af laks med sprød salat og mangocreme* 118,-
- *Boudin af unghane med fyld af kyllingelever og sorte trøfler serveret med sprøde salater samt grøn pesto* 128,-
- *Hvidvinsdampet Skærisingfilet med saute af spinat og champignons samt sauce Mousseline* 148,-
- *Røget kalvecarpaccio med sprød salat, parmesan ost og trøffelolie* 138,-
- *Indbagt laks med spinat dertil marinerede tigerrejer og hjemmelavet urtecreme* 138,-
- *Fiske Tapas tallerken* 148,-
- *Laksefarseret rødspættefilet på bund af spinat/løgssauté og purløgssauce* 138,-
- *Kold røget lakse carpaccio med parmesan, appelsinsirup og spirer* 118,-

Hovedretter

- *Grillet unghane bryst
farseret med spinat og ricotta serveres med små bagte kartofler
grøntsager, rødløgs kompot samt ærtepure og gulerodspuré* 248,-
- *Helstegt Culottesteg
med haricots vert, perleløg, gulerødder, hasselbagte kartoffel
samt rødvinssauce* 258,-
- *Lammeculotte med grøntsager, pommes røsti
og rosmarin/hvidløgssauce* 248,-
- *Kalvesteg stegt som vildt
kalvefilet svøbt i bacon , serveres med haricots vert, gulerødder
waldorfsalat, surt og sødt, tyttebær, brunede og hvide kartofler
samt vildtsauce* 268,-
- *Helstegt kalvefilet med grøntsager, pom duchesse og
protvinssovs* 268,-
- *Helstegt oksefilet med torvets friske grøntsager
hasselbagte kartoffel og sauce bordelaise* 268,-
- *Chateaubriand af kalvemørbrad
serveret med pocheret fennikel, ovnbagt jordskok, grillet squash
gulerod, Pommes macaire og sauce Demi Glace* 328,-
- *Krondyrfilet rosastegt, hertil waldorfsalat, bønner,
hvide og brunede kartofler, surt, sødt, samt flødevildtsauce* 328,-
- *Beef Wellington
oksemørbrad pakket ind i svampe, serranoskinke og i butterdej
serveres med grøntsager, pomme du jour
samt Sauce Espagnole* 348,-

Desserter

- *Hjemmelavet islagkage hertil frisk frugt & chokolade sauce* 118,-
- *Citronfromage med flødeskum* 108,-
- *Grand Marnier fromage med abrikospuré* 108,-
- *Panna cotta med hindbærcoulis.* 98,-
- *Tiramisu -klassisk italiensk dessert hertil friske bær* 98,-
- *Sprød nøddekurv
med sæsonens-bær flamberede i cognac og rørt vaniljeis* 128,-
- *Chokoladeskal med 3 slags is, frisk frugt & guf* 118,-
- *Fransk chokoladekage med frisk frugt, bærcoulis
hjemmelavet vaniljeis* 128,-
- *Chokoladetærte med abrikos pure og hjemmelavet vaniljeis* 128,-
- *Creme Brullée med syltede brombær og sorbet-is* 108,-
- *Bær flamberet i pernod
hertil rørt vaniljeis i sprød nøddekurv* 128,-
- *Valnøddetærte hjemmelavet med vaniljeis og frugt og bærcoulis* 128,-
- *Pistacietærte
med hjemmelavet vanilje parfait samt frugt og bærcoulis.* 128,-

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 Biksemd, med bearnaisesauce*
- *rugbrød og rødbeder*
- *Pålægssbord, 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.98-,