

MENU SOMMER

3 RETTERS SELSKABSMENU

Her præsenterer vi inspiration til, hvad køkkenet kan præstere. Vi sammensætter altid menuen efter årstidens sæsonaktuelle ingredienser, ønsker, smag og behov.

FORRETTER

Ceviche af hvid fisk - lime - koriander - chili (T)
Stegt tun - tangsalat - goma dressing - urter (T)
Rejesalat - grønne asparges - salat - grillet citron
Spicy Gazpacho - brødcroutoner - grønt i brunoise

HOVEDRETTER

Ballotine af fjerkræ - kantareller - rødvinssauce - sommergrønt
Dampet vildlaks - hollandaise - små gulerødder - dild - kartofler
Oksemørbrad - kartoffelsalat - kolde saucer - sommergrønt (T)
Saltimbocca - kaperssauce - skalotteløg - hvidvin - kartofler

DESSERTER

Danske jordbær - is - skum - mynte
Hindbærmousse - knas - vaniljeskum (T)
Nøddebund - masser af bær - jordbærcreme - grønt (T)
Vores kernemælkskoldskål - parfait - ristede havregryn - citron

PRISER

3 retter fra 425kr. pr. prs. (inkl. moms)
Tillæg på retter markeret med T.

Kontakt os for 4-retters menu eller 8-retters tasting menu.



MENU FORÅR

3 RETTERS SELSKABSMENU

Her præsenterer vi inspiration til, hvad køkkenet kan præstere. Vi sammensætter altid menuen efter årstidens sæsonaktuelle ingredienser, ønsker, smag og behov.

FORRETTER

Fjordrejer - hjemmerørt mayo - citron - toast (dagspris)

Hvide asparges - sauce mousseline - dild - grillet citron

Oksecarpaccio - parmesan - rucola - olivenolie - urt

Krabbe - limemayo - spicy guacamole - karse - rugbrødschips (T)

HOVEDRETTER

Dagens fisk fra Gilleleje - persille pesto - gulerødder med top (T)

Kalvekød - veloute - nye kartofler - friskt grønt - persille

Oksefilet - bearnaise - kartofler - rødvinsglace - forårsgrønt (T)

Helstegt kylling - mormorsalat - skysauce - agurk - rabarber

DESSERTER

Passionsfrugt panna cotta - hvid chokolade - mynte

Rabarber trifli - vaniljecreme - makroner

Pandekager - hasselnød - appelsin - vaniljeparfait (T)

Mokkamousse - ristede nødder - skum (T)

PRISER

3 retter fra 425kr. pr. prs. (inkl. moms)

Tillæg på retter markeret med T.

Kontakt os for 4-retters menu eller 8-retters tasting menu.



MENU EFTERÅR

3 RETTERS SELSKABSMENU

Her præsenterer vi inspiration til, hvad køkkenet kan præstere. Vi sammensætter altid menuen efter årstidens sæsonaktuelle ingredienser, ønsker, smag og behov.

FORRETTER

Græskarsuppe - kokosmælk - dagens fiskefangst

Svampe - brioche - smørstegte skovkantareller - creme (T)

Røget laks - rygeostcreme - ørredrogn - purløg

Tuncarpaccio - mangosalsa - avocado - salat (T)

HOVEDRETTER

Dagens fisk fra Gilleleje - hummerbisque - røde beder - kartofler

Supremebryst - svampesauce - ovnstegte beder - spinat

Oksefilet - rosmarin - vinbondens sauce - efterårsgrønt - citron

Vildtgryde - skovsvampe - brombær - sellerimos - rødløg

DESSERTER

Æblekage - knas - skum - hasselnød

Chokolademousse - cognac - valnøddecreme - melisse (T)

Creme Catalana - mokka - solbærkompot

Ostebræt - hjemmelavet sprødt - pærer - chilihonning (T)

PRISER

3 retter fra 425kr. pr. prs. (inkl. moms)

Tillæg på retter markeret med T.

Kontakt os for 4-retters menu eller 8-retters tasting menu.



MENU VINTER

3 RETTERS SELSKABSMENU

Her præsenterer vi inspiration til, hvad køkkenet kan præstere. Vi sammensætter altid menuen efter årstidens sæsonaktuelle ingredienser, ønsker, smag og behov.

FORRETTER

Torskecarpaccio - fennikelsalat - karsemayo - dild (T)

Blomkålssuppe - muslingefond - urter - grøn olie

Stenbiderrogn - rygeostcreme - rødløg - smørristet toast (T)

Vitello Tonnato - oliven - kapersblomst - frissésalat

HOVEDRETTER

Dagens fisk fra Gilleleje - sauce nage - urter - kartofler (T)

Perlehøne - svampe sauce - gulerødder - sesam - persille

Oksesteg - rodfrugtmos - rødvinsglace - gremolata - bønner

Lammekølle - rosmarin - kartoffelgratin - aubergine - fennikel (T)

DESSERTER

Roulade - abrikoskompot - mandelskum - citronmelisse (T)

Creme Brulée - appelsinsalat - hasselnød

Classic Tiramisou - ladyfingers - mascarpone - kaffe

Vores chokoladecake - blommekompot - mokka creme (T)

PRISER

3 retter fra 425kr. pr. prs. (inkl. moms)

Tillæg på retter markeret med T.

Kontakt os for 4-retters menu eller 8-retters tasting menu.

