

SELSKABSMENUER

SET MENUS

Gældende frem til 15. november

(se julemenu nederst)

ENTRÉES

Forretter - Starters

Tomatsalat

tre slags italienske tomater - urter - rødøg - Comté - Bayonne skinke
Tomato salad - *three types of Italian tomatoes - herbs - red onion - Comté - Bayonne ham*

Røget islandsk laks

rygeostcrème - brændte løg - agurk - rugbrødsgrubbe
Smoked Icelandic salmon - *smoked cream cheese - burnt onion - cucumber - rye crumble*

Pil selv rejer

danske rose rejer - dagens dip - citron
Shrimps in the shell - *Danish rose shrimps - dip of the day - lemon*

Kantareller à la crème

kantareller - fløde - hvidvin - grillet brød
Chanterelles à la crème - *chanterelles - cream - white wine - grilled bread*

Havtaske carpaccio

lime - urter - Baerri kaviar
Monkfish carpaccio - *lime - herbs - Baerri caviar*

PLATS PRINCIPAUX

Hovedretter - Mains

Dagens fisk

citron - dildolie - syltede hyben - saltmandler - fennikel - beurre blanc
Fish of the day - *lemon - dill oil - pickled rosehips - salted almonds - fennel - beurre blanc*

Dansk frilandskylling

friskost - grillet majs - karotter - hvidløg - kantareller
Danish free-range chicken - *cream cheese - grilled sweetcorn - baby carrots - garlic - chanterelles*

Lammekrone

stegt lammekrone - selleri - hvidløg/spinatpuré - sauce
Rack of lamb - *pan-fried rack of lamb - celeriac - garlic-spinach purée - sauce*

Steak Frites

dansk Jersey bøf på ben - fritter - béarnaise + DKK 50
Steak Frites - *Danish Jersey steak on the bone - chunky chips - béarnaise sauce + €7,25*

Peberbøf

dansk økologisk oksemørbrad - fritter - sæsongrønt - pebersauce + DKK 100
Pepper steak - *Danish organic beef tenderloin - chunky chips - seasonal vegetables - pepper sauce + €14,25*

DESSERTS & FROMAGE

Dessert & Ost - Desserts & Cheese

Crème Brûlée

fløde - Bourbon vanilje
Crème Brûlée - *cream - Bourbon Vanilla*

Tarte Tatin

æble - butterdej - karamel - vaniljeis
Tarte Tatin - *apples - puff pastry - caramel - vanilla ice cream*

Rabarber fromage

råsyltede rabarber - grubbe
Rhubarb fromage - *raw marinated rhubarb - crumble*

Ost

franske oste - sprødt - sødt
Cheese - *French cheese - crispy - sweet*

3 retter / 3 courses DKK 445 / €63,50
4 retter / 4 courses DKK 495 / €70,75
5 retter / 5 courses DKK 575 / €82,25



INGEN JULEFEST UDEN MASSER AF RAVAGE!!!

Gældende fra 15. november - 30. december

Ravage
RESTAURANT & BAR ANNO 2013

HVIS JULEMANDEN SKULLE VÆLGE

MENU 1

Forretter - Starters

Gravad laks
vaffel - røvsauce - salat
Gravadlax - *waffle - dill sauce - salad*

Anderillette

rødbede - cornichoner - sprødt brød
Duck rillettes - *beetroot - cornichons - crispy bread*

Charcuterie

små delikatesser
Charcuterie - *small delicacies*

Snegle

brød - hvidløg - smør - urter
Snails - *bread - garlic - butter - herbs*

Ostefondue

kartofler - cornichoner - brød - sprød salat
Cheese Fondue - *potatoes - cornichons - bread - crispy salad*

Hovedretter - Mains

Dagens fisk

citron - dildolie - syltede hyben - saltmandler - fennikel - beurre blanc
Fish of the day - *lemon - dill oil - pickled rosehips - salted almonds - fennel - beurre blanc*

Coq au vin

Ventrièche bacon - champignon - perleløg - knust kartoffel
Coq au vin - *Ventrièche bacon - mushrooms - pearl onion - crushed potatoes*

Sprødstegt grisebryst

syttet kål - kartoffel - chips - sauce
Crispy fried pork belly - *pickled cabbage - potato purée - chips - sauce*

Steak Frites

Rib eye - fritter - béarnaise + DKK 50
Steak Frites - *Rib eye - chunky chips - béarnaise sauce + €7,25*

Peberbøf

dansk økologisk oksemørbrad - fritter - sæsongrønt - pebersauce + DKK 100
Pepper steak - *Danish organic beef tenderloin - chunky chips - seasonal vegetables - pepper sauce + €14,25*

Dessert & Ost - Desserts & Cheese

Crème Brûlée

fløde - Bourbon vanilje
Crème Brûlée - *cream - Bourbon Vanilla*

Tarte Tatin

æble - butterdej - karamel - vaniljeis
Tarte Tatin - *apples - puff pastry - caramel - vanilla ice cream*

Cheese cake

kanel - kirsebær - mandel
Cheese cake - *cinnamon - cherries - almonds*

Ost

franske oste - sprødt - sødt
Cheese - *French cheese - crispy - sweet*

3 retter / 3 courses DKK 445 / €63,50
4 retter / 4 courses DKK 495 / €70,75
5 retter / 5 courses DKK 575 / €82,25

HVIS NISSEPIGEN SKULLE VÆLGE

MENU 2

Marinerede sild

Christiansø sild - kapers - rødøg - karry salat - dild
Marinated herring - *Christiansø herring - capers - red onion - curry salad - dill*

Friteret fiskefilet

citron - remoulade
Butter-fried fillet of white fish - *lemon - remoulade*

Anderillette

rødbede - cornichoner - sprødt brød
Duck rillettes - *beetroot - cornichons - crispy bread*

Sprødstegt grisebryst

syttet kål - kartoffel - chips - sauce
Crispy fried pork belly - *pickled cabbage - potato purée - chips - sauce*

Cheese cake

kanel - kirsebær - mandel
Cheese cake - *cinnamon - cherries - almonds*

Lyst brød, rugbrød & smør

White bread, rye bread & butter

4 retter / 4 courses 495 / € 69
5 retter / 5 courses 545 / € 76



Skal i holde årets julefrokost på Ravage?

Ring endelig til Stephanie på 33325151 hvis i vil have en julefest i kan huske helt til påske!!