

- SELSKABSMENUER - SET MENUS -

ENTRÉES

Forretter - Starters

Røget færøsk laks

rygeostcrème - brændte løg - agurk - rugbrøds crumble
Smoked Faroe Island salmon - smoked cream cheese - burnt onion - cucumber - rye crumble

Rimmet kammusling

østers/blåmuslinge-creme - tørrede majs
Lightly salted scallop - oyster & mussel cream - dried sweetcorn

Grillede asparges

bacon mayo - friterede jordskokker
Grilled asparagus - bacon mayo - fried Jerusalem artichoke

Fransk tomatsalat

tomat - urter - hvidløg - rødløg - Comté - Bayonne skinke
French tomato salad - tomato - herbs - garlic - red onion - Comté - Bayonne ham

Foie gras terrin

ristede hasselnødder - æblegelé - grillet brød
Foie gras terrine - roasted hazelnuts - apple jelly - grilled bread

PLATS PRINCIPAUX

Hovedretter - Mains

Dagens fisk

citron - dildolie - saltmandler - fennikel - beurre blanc
Fish of the day - lemon - dill oil - salted almonds - fennel - beurre blanc

Farseret dansk frilandskylling

grillede asparges - rabarber - trøffel sauce - trøfler
Stuffed Danish free-range chicken - grilled asparagus - rhubarb - truffle sauce - truffles

Sprødt lam

æbler - karotter - bagte løg - broccolini - bønnepuré - hvidløg - sauce
Crispy lamb - apple - baby carrots - baked onion - broccolini - bean purée - garlic - sauce

Rib eye

fritter - béarnaise + DKK 50,-
Rib eye steak - chunky chips - béarnaise sauce

Flamberet peberbøf

dansk økologisk oksemørbrad - fritter - sæsongrønt - pebersauce + DKK 100,-
Flambéed pepper steak of Danish organic beef tenderloin - chunky chips - seasonal vegetables - pepper sauce

DESSERTS & FROMAGE

Dessert & Ost - Desserts & Cheese

Franske oste

3/5 slags
French cheese - 3/5 kinds

Crème Brûlée

Crème Brûlée

Vaffel

chokolade - citron creme - kokos
Waffle - chocolate - lemon cream - coconut

Chokolade

mocca mousse - lakridskaramel - karamelliserede popcorn
Chocolate - mocca mousse - liquorice caramel - caramelized popcorn

3 retter / 3 courses DKK 445 / €62
4 retter / 4 courses DKK 495 / €69
5 retter / 5 courses DKK 575 / €80
