

SELSKABSMENU

3 RETTER – 445

4 RETTER – 525

5 RETTER – 625

FORRETTER / MELLEMRITTER

CHÈVRE CHAUD

Gratineret gedeost – brød – salat – pære –
ristede valnødder – vinaigrette – balsamico glaze

RIMMET TORSK

Torsk – senneps crème – marineret rødbede – persille – dild – crouton

LAKSETATAR

Laks – avocado – citron – rødløg – frisée salat – grillet brød

CARPACCIO A LA RAVAGE

Okseinderlår – rucola – parmesan – solsikkekerner – citron

VOL-AU-VENT

Brisler – gulerødder – østershatte – sauce – urter

JORDSKOKKE SUPPE

Pisket creme fraiche – jordskokke chips – urteolie – grillet brød

HOVEDRETTER

CREMET BYGOTTO

Bygotto – stegte portobello svampe – fløde – trøffelolie – parmesan

BAGT TORSK

Torsk – stegt persillerod – rosenkål –
brunet smørsauce – hasselnødder – urter – kartofler

BOEUF BOURGUIGNON

Kalve spidsbryst – gulerødder – champignoner –
perleløg – bacon – timian – rødvin – kartoffelmos

GRILLET PERLEHØNE

Perlehøne – trøffel sauce – Karl Johan svampe –
stegt grønkål – kartoffel fondant – karotter

STEAK FRITES

Ribeye – bagt skalotteløg – fritter – béarnaise
+ 100

DESSERT

CHOKOLADETÆRTE

Chokoladeganache – saltkaramel – mørdejsbund – vaniljeis

CRÈME BRÛLÉE

Fløde – fransk polynesisk vanilje

PAVLOVA

Grape – grape sirup – marengs – Crème Chantilly

OST

Sprødt - sødt

RAVAGE 6 RETTERS SHARING MENU

495 PR. PERSON

3 FORRETTER
2 HOVEDRETTER
1 DESSERT

Ravage 6 retters Sharing menu er sammensat af vores køkkenchef og skifter fra sæson til sæson. Menuen vil altid bestå af 6 retter og der vil altid være kød eller fisk på hovedretten. Vi tager naturligvis højde for vegetarianer og pescetarer i blandt.

Menuen er ideel til jer der gerne vil smage lidt af det hele og gerne vil dele.
Menuen skal bestilles af hele bordet.

Ravage
RESTAURANT & BAR ANNO 2013