

# SELSKABSMENU

3 RETTER – 445

4 RETTER – 525

5 RETTER – 625

## FORRETTER / MELLEMRITTER

### CHÈVRE CHAUD

Gratineret gedeost – brød – salat – blåbær –  
ristede valnødder – vinaigrette – balsamico glace

### GRILLET GRØNNE ASPARGES

Grønne asparges – Iberico skinke – Sauce Verte – parmesan

### RØGET LAKS

Røget laks – rygeost – radiser – ribs – blinis

### PIL-SELV-REJER

Rosé rejer – citron – citron mayonnaise – grillet brød

### CARPACCIO A LA RAVAGE

Okseinderlår – rucola – parmesan – solsikkekerner – citron

### CHARCUTERIE

Små delikatesser

## HOVEDRETTER

### GRILLET SPIDSKÅL

Spidskål – parmesan – ramsløg – ramsløgsolie – pistacienødder – gulerødder

### DAGENS FISK EN PAPILOTTE

Dagens fisk – fennikel – syltede hyben – bacon – Beurre Blanc – kartofler

### KYLLING FRIKASSÉ

Kylling – gulerødder – grønne asparges –  
hvide asparges – ærter – kartofler – porre

### GRIS PÅ BEN

Grillet gris – grønne asparges – grillet citron –  
friteret salvie – salvie-citron sauce – kartofler

### STEAK FRITES

Ribeye – bagt skalotteløg – fritter – béarnaise

+ 100

## DESSERT

### PAVLOVA

Friske bær – marengs – Crème Chantilly

### COUPES DE GLACIER

3 kugler is – Crème Chantilly – cocktailbær

### CRÈME BRÛLÉE

Fløde – fransk polynesisk vanilje

### SYLTET NEKTARIN

nektariner – vaniljeis – karamel – hasselnødder – nektarin sirup

### 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 vegetarer 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