

# SELSKABSMENU

3 RETTER - 445

4 RETTER - 525

5 RETTER - 625

## FORRETTER / MELLEMRITTER

### CHÈVRE CHAUD

Gratineret gedeost - brød - salat - blåbær - syltede rabarber - rødløg - ristede valnødder - vinaigrette

### GRILLET BLÆKSPRUTTE

Blæksprutte - hvidløg - friteret estragon - honning - ramsløg - chili - Beurre Blanc - sprød kartoffel rösti

### LAKSETATAR

Laks - agurk - syrnet fløde - dild olie - syltede sennepsfrø - dild - grillet brød

### CARPACCIO

Okseinderlår - rucola - parmesan - kapersbær - citron skal

### DAMPEDE HVIDE ASPARGES

Hvide asparges - Sauce Mousseline

## HOVEDRETTER

### GRILLET SPIDSKÅL

Spidskål - brunet smør - ristede valnødder - æble - Gruyère

### STEGT HAVKAT

Havkat - ærter á la Française - hjertesalat - ærter - perleløg - bacon - Sauce Blanquette - kartofler

### OVNSTEGT KYLLING

Kylling - karotter - grønne asparges - hvide asparges - ærter - kartofler - porre - kyllingesauce

### STEAK FRITES

Ribeye - bagt skalotteløg - fritter - béarnaise  
+ 100

## DESSERT

### CITRON TÆRTE

Lemon curd - marengs - mørdejsbund

### CRÈME BRÛLÉE

Fløde - fransk polynesisk vanilje

### PAVLOVA

Friske bær - 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 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