

SELSKABSMENU

3 RETTER – 445

4 RETTER – 525

5 RETTER – 625

FORRETTER / MELLEMRITTER

CHÈVRE CHAUD

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

LYNSTEGT TUN

Tun – avocado creme – ristet sesam – agurk – oliven olie – brød crouton

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

SMØRSTEGT BLOMKÅL

Blomkål – kartoffelpurée – hasselnødder – trøffelolie

STEGT SANDART

Sandart – karrotter – forårsløg – sauce blanquette – kartofler

OVNSTEGT-KYLLING

Kylling – porre – Ærter á la Francaise – kartofler – kylling sauce

GRIS PÅ BEN

Grillet gris – broccolini – grillet citron –
friteret salvie – salvie-citron sauce – kartofler

STEAK FRITES

Ribeye – bagt skalotteløg – fritter – béarnaise
+ 100

DESSERT

PAVLOVA

Friske bær – marengs – Crème Chantilly

HVID CHOKOLADEMOUSSE

Hvid chokolade – passionsfrugt gele – kiks

CRÈME BRÛLÉE

Fløde – fransk polynesisk vanilje

KOLDSKÅLSIS

Koldskålsis – kiks af kammerjunker – jordbær – mynte

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