

SELSKABER

3 retter - 475

4 retter - 575

5 retter - 675

— FORRETTER / MELLEMRITTER —

Chèvre chaud

Gratineret gedeost - brød - salat - brombær - figner - ristede valnødder - vinaigrette - balsamico glace

Røget laks

Laks - soltørrede tomater - kapers bær - friteret salvie - citron mayonnaise +35

Krabbesalat

Krabbesalat - creme fraiche - citron mayonnaise - grape - avocado - urter - blinis

Pocheret æg med ørredrogn

Pocheret æg - ørredrogn - Beurre Blanc - kartoffel røsti - purløg

Svampetoast

Østershatte - champignoner - fløde - hvidløg - parmesan - persille

Charcuterie

Små delikatesser

— HOVEDRETTER —

Smørstegt blomkål

Blomkål - kikærtecreme - Chimichurri - ristede hasselnødder - kartofler

Stegt pighvar

Pighvar - kantareller - Sauce blanquette - fennikel - citron - kartofler +35

Ovnbagt Poussin

Poussin - Ærter á la Francaise - bacon - urteolie - kyllinge sauce - kartofler

Stegt sommerbuk

Sommerbuk - gulerødder - ærter - stegt grønkål - portvin sauce - kartoffelfondant +150

Steak frites

Steak - bagt skalotteløg - fritter - béarnaise +100

— DESSERTER —

Crème brûlée

Fløde - fransk polynesiske vanilje

Hindbærtærte

Hindbær - vaniljecreme - mazarin - mørdej - chokolade

Koldskål

Koldskål - jordbær - jordbæris

3 danske oste

Sødt - knækbrød

— RAVAGE 6 RETTERS SHARING MENU —

550 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.