

SELSKABSMENU

3 RETTER – 445

4 RETTER – 525

5 RETTER – 625

FORRETTER / MELLEMRITTER

CHÈVRE CHAUD

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

RIMMET HELLEFLYNDER

Helleflynder – forårsløg – fennikel – honning – citron – olivenolie

RØGET LAKS

Røget laks – rygeost – radiser – ribs – blinis

HUMMER BISQUE

Krabbekød – fennikel – dild – dild olie – grillet brød

CARPACCIO A LA RAVAGE

Okseinderlår – rucola – parmesan – solsikkekerner – citron

CHARCUTERIE

Små delikatesser

HOVEDRETTER

HONNING BAGTE JORDSKOKKER

Jordskokker – gedeost crème – chips af skorzonerrød –
saltede mandler – urteolie

BAGT SANDART

Sandart – citron – persille – Sauce verte –
jordskokker – selleri – rosenkål – kartofler

OVNSTEGT-KYLLING

Kylling – pastinak – rødbede – selleri –
syltede tyttebær – stegte kartofler – kylling sauce

RAVAGE BOUILLABAISSE

Blåmuslinger – jomfruhummer – hjertemuslinger – sandart –
gulerødder – porre – kartofler – Rouille – grillet brød

STEAK FRITES

Ribeye – bagt skalotteløg – fritter – béarnaise
+ 100

DESSERT

PROFITEROLES

Profiteroles – vaniljeis – chokoladesauce

CITRON TÆRTE

Lemoncurd – marengs – mørdejsbund

CRÈME BRÛLÉE

Fløde – fransk polynesisk vanilje

CHOKOLADE FONDANT

Chokolade – vaniljeis – bærcoulis – friske bær

3 OSTE

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