

SELSKABER

3 retter - 445

4 retter - 525

5 retter - 625

— FORRETTER / MELLEMRITTER —

Chèvre chaud

Gratineret gedeost - brød - salat - pære - 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 rösti - purløg

Svampetoast

Østershatte - champignoner - fløde - hvidløg - parmesan - persille

Charcuterie

Små delikatesser

— HOVEDRETTER —

Bagt butternut squash

Butternut squash - svampe - Vesterhavsost - persille - hvidløg

Bagt havkat

Havkat - gulerødder - knoldselleri - Sauce blanquette - tørrede kastanjer - persille - kartofler

Stegt sandart

Sandart - bagte jordskokker - stegt porre - ørredrogn - Sauce Nage - purløg - persille - kartofler

Coq au vin

Kylling - rødvin - svampe - karotter - perleløg - bacon - kartoffelmos

Steak frites

Steak - bagt skalotteløg - fritter - béarnaise +100

— DESSERTER —

Crème brûlée

Fløde - fransk polynesiske vanilje

Æbletærte

Æble - marcipan - mørdejsbund - flormelis - creme fraiche - vanilje

Chokolade fondant

Chokolade - vaniljeis - bærcoullis

3 danske oste

Sødt - knækbrød

— 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.