

# SELSKABSMENU

3 RETTER – 445

4 RETTER – 525

5 RETTER – 625

## FORRETTER / MELLEMRITTER

### CHÈVRE CHAUD

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

### LAKSETATAR

Laks – rødløg – friteret kapers – creme fraiche – kørvel – crouton

### MARINEREDE SARDINER

Sardiner – citron – citron mayonnaise – grillet brød

### IBERICO VAFFEL

Iberico skinke – rygeost creme – frisée – parmesan

### CHARCUTERIE

Små delikatesser

## HOVEDRETTER

### SMØRSTEGT TRØFFEL BLOMKÅL

Blomkål – sorte oliven – pistacienødder –  
trøffelolie – friteret rosmarin – stegte kartofler

### BOUILLABAISE A LA RAVAGE

Jomfruhummer – blåmuslinger – torsk – kuller –  
tomat – pocheret kartofler – Rouilles – grillet brød

### DAGENS FISK EN PAPILOTTE

Dagens fisk – fennikel – syltede hyben – bacon – Beurre Blanc – kartofler

### KYLLING DANOISE

Hel kylling – agurkesalat – kompot – gulerødder –  
kartofler – grøn salat – vinaigrette – kyllingesauce

### BØF BOURGIGNON

Okse spidsbryst – gulerødder – porre –  
timian – rødvin – kartoffelmos

### STEAK FRITES

Ribeye – bagt skalotteløg – fritter – béarnaise

+ 100

## DESSERT

### NØDDEKURV

Vaniljecreme – karamelliseret æbler – skovbær

### COUPES DE GLACIER

3 kugler is – Crème Chantilly – cocktailbær

### CRÈME BRÛLÉE

Fløde – fransk polynesiske vanilje

### 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