

JULEMENU

3 RETTER – 445

4 RETTER – 525

5 RETTER – 625

FORRETTER / MELLEMRITTER

SENNEPSSILD

Sild – smilende æg – kapersbær – grillet rugbrød

STEGT SILD

Sild – tatar sauce – kapers – citron – grillet rugbrød

GRAVAD LAKS

Laks – rævesauce – tomat – grillet brød

SPRØDSTEGT RØDSPÆTTEFILET

Rødspættefilet – remoulade – citron – grillet rugbrød

RAVAGE HØNSESALAT

Hønsesalat – bacon – sennep – friteret estragon – æbler – grillet rugbrød – urter

VOLAU-VENT

Kyllingefrikassé – butterdej – urter

HOVEDRETTER

CONFIT DE CANARD

Confit de Canard – appelsinsauce – stegt grønkål – brændt skalotteløg – tranebær – kartofler

RIBBENSTEG

Ribbensteg – rødkål – agurkesalat – brun sovs – kartofler

BAGT TORSK

Torsk – stegt grønkål – brunet smørsauce – saltede mandler – persille – kartofler

DESSERT

PARIS-BREST

Hasselnød creme – vandbakkelse – mandler

CHOKOLADEMOUSSE

Chokolademousse – kiks – havtorn gele

RIS A'LA MANDE

Mandler - vanilje – kirsebærsauce

SELSKABSMENU

3 RETTER – 445

4 RETTER – 525

5 RETTER – 625

FORRETTER / MELLEMRITTER

CHÈVRE CHAUD

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

GRILLET HONNING-GLASERET GRÆSKAR

Græskar – gedeostcreme – timian –
saltede græskarkerner – honning – rødbedechips

GRAVAD LAKS

Laks – rævesauce – tomat – grillet brød

TATAR AF SANDART

Rimmet sandart – æble – granatæble – peberrodscreme – syltede løg

JOMFRUHUMMER BISQUE

Bisque – jomfruhummerhale – urteolie – skovsyre – grillet brød

ANDERILLETTE

Anderillette – cornichoner – Dijon sennep – syltede rødløg – grillet brød

HOVEDRETTER

LØGTÆRTE

Løg – æg – butterdej – reme fraiche – rosmarin

CONFIT DE CANARD

Confit de Canard – appelsinsauce – stegt grønkål –
brændt skalotteløg – tranebær – kartofler

BAGT TORSK

Torsk – stegt grønkål – brunet smørsauce –
saltede mandler – persille – kartofler

GRILLET KALVEMØRBRAD

Kalvemørbrad – Pommes Anna – stegt Shiitake –
kastanjer – trøffelsauce

+ 100

STEAK FRITES

Ribeye – bagt skalotteløg – fritter – béarnaise

+ 100

DESSERT

PARIS-BREST

Hasselnød creme – vandbakkelse – mandler

CHOKOLADEMOUSSE

Chokolademousse – kiks – havtorn gele

CRÈME BRÛLÉE

Fløde – fransk polynesisk 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 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