

JULEFROKOST

TIL JER DER ØNSKER EN LIDT
MERE TRADITIONEL
JULEFROKOSTMENU

FORRETTER / MELLEMRETTER

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

SMILENDE ÆG

Æg – rejer – citron mayonnaise –
karse – grillet rugbrød

TARTELET

Kyllingefrikassé – hvide asparges –
persille – butterdej – tomat

HOVEDRET OG DESSERT
VÆLGES FRA MENUEN TIL HØJRE

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.

SELSKABSMENU

3 RETTER – 445
4 RETTER – 525
5 RETTER – 625

FORRETTER / MELLEMRETTER

CHÈVRE CHAUD

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

ANDERILLETTE

And – kirsebær – honning bagte rødbeder –
saltede valnødder – grillet brød

KREBSEHALESALAT

Krebs – æble – rødløg – dild – sennep –
citron mayonnaise – grillet toast

CARPACCIO A LA RAVAGE

Okseinderlår – rucola – parmesan – solsikkekerner – citron

RIMMET HELLEFLYNDER

Helleflynder – citron – ørredrogn – dild – agurk – kærnemælk

JOMFRUHUMMER BISQUE

Bisque – jomfruhummerhale – fennikel –
urteolie – skovsyre – grillet brød

HOVEDRETTER

SMØRSTEGT BLOMKÅL

Blomkål – Karl Johan – selleripure – trøffel –
kartoffel fondant – stegt grønkål – tyttebær

CONFITERET ANDELÅR

Andelår – stegt grønkål – appelsin sauce –
brændt skalotteløg – svesker i portvin – potatoes

BAGT TORSK

Torsk – stegte jordskokker – saltede hasselnødder –
syltede pære – dild olie – brunet smørsauce

FARSERET PERLEHØNE

Perlehøne – Karl Johan svampe – selleripure –
trøffelsauce – kartoffel fondant – stegt grønkål – tyttebær

STEAK FRITES

Ribeye – bagt skalotteløg – fritter – béarnaise
+ 100

RIBBENSTEG

Ribbensteg – rødkål – agurkesalat – brun sovs – kartofler

DESSERT

MONT BLANC

Kastanje creme – Crème Chantilly – marrengs

RIS A'LA MANDE

Mandler - vanilje – kirsebørsauce

CRÈME BRÛLÉE

Fløde - fransk polynesisk vanilje

BAGT PÆRE

Pære – butterdej – saltkaramel – vaniljeis

OST

Sprødt - sødt