JULE FROKOST

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 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.

SELSKABSMENU

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

FORRETTER / MELLEMRETTER

CHÈVRE CHAUD
Gratineret gedeost – brød – salat – pære –
rødløg – ristede valnødder – vinaigrette

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

KREBSEHALESALAT
Krebsehale – 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 – trøffelsauce –
kartoffel fondant – stegt grønkål – tyttebær

CONFITERET ANDELÅR
Andelår – stegt grønkål – appelsinsauce –
brændt skalotteløg – svesker i portvin – kartofler

SKINDSTEGT LAKS
Laks – Beurre Blanc – ørredrrogn –
purløg – grillet porre – æble – kartofler

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

SVESKE KOMPOT MED VANILJEIS
Svesker – vanilje – vaniljeis – hasselnød tuile

RIS A'LA MANDE
Mandler - vanilje – kirsebærsauce

CRÈME BRÛLÉE
Fløde - fransk polynesisk vanilje

BAGT PÆRE
Pære – butterdej – saltkaramel – vaniljeis

OST
Sprødt - sødt

Ravage
RESTAURANT & BAR ANNO 2013