



7 ANRETNINGER

NYD 3 SERVERINGER AF 7 ANRETNINGER

(Der tages forbehold for evt. ændringer)

1 RET
318,-

4 ANRETNINGER
338,-

7 ANRETNINGER
448,-

MENU 1

FORRETTER

- Friskt agurkeshot med mynte og dild
- Sprød romainesalat med sesammarineret laks
- Fetacreme på kikærter smagt til med citron

HOVEDRET

- Flanksteak toppet med grillet majs, chili og salvie
Serveret med kold salat af nye kartofler, quinoa, peberfrugt, avocado og persille-tzatziki samt hvidløgscreme med purløg

DESSERTER

- Chokoladefontæne med skumfiduser
- Frisk koldskåls-panna cotta med kammerjunkerscrumble
 - Ærte- og myntekage med limemousse

VENLIST AFREGN INDEN I FORLADER RESTAURANTEN.

Vi sætter desværre ikke regninger på værelset.



MENU 2

FORRETTER

- Gazpacho – traditionel spansk tomatsuppe
- Blinis med stenbiderrogn, creme fraiche og danske urter
 - Læsø-rejer med avocado, mango og persille

HOVEDRET

- Helstegt kalvefilet toppet med grov salsa, serveret med kold salat af nye danske kartofler med basilikum, kikærter og tomater
- Bolchebeder med ristede mandler og revet parmesan
- Rucola med artiskokhjerter, tomat og oliven samt en bearnaiscreme

DESSERTER

- Chokoladefontæne med søddejslage og æblemos
 - Frisk sommertrifli med rabarber
 - Cremet og let syrlig citroncheesecake

MENU 3

FORETTER

- Friteret risotto med safran og lime
- Carpaccio med parmesanmayo, rucolasalat og sprød bund
 - Ærtepesto toppet med serranoskinke

HOVEDRET

- Saftig pulled pork-slider med coleslaw
 - Sprødt brystflæsk med persillemayo
- Kold salat af nye danske kartofler med feta, cherrytomater og grønne asparges
- Bagte auberginer med koriander, ristede sesamfrø, forårsløg og chili
- Romaine-salat med revet parmesan og citronvinaigrette

DESSERTER

- Chokoladefontæne med jordbær fra Høbjerg
 - Hvid chokoladetrøffel med lakrids
 - Skovbærmousse

VENLIST AFREGN INDEN I FORLADER RESTAURANTEN.

Vi sætter desværre ikke regninger på værelset.