

# Menu

## Menu

Assorterede snacks pr. person 125

Canapé pr. stk 30

Østers pr. stk. 45

## Supper

Kartoffel porre suppe (V)

Muslingsuppe med urter & safran

Hummersuppe med hummer soufflé

Hønsesoufflé med vagtelæg & tør sherry

Jordskokkesuppe med æble & peberrod (V)

Gratineret løgsuppe (V)

## Kolde forretter

6 østers naturel

Fersk røget laks & urtecreme

Rørt laksetatar med krydderurtesalat & sprød butterdej

Klassisk salat af dansk hummer & toast melba (\*)

Slikporre med vinaigrette (V)

Krabbesalat med æbler & estragon

Andelever parfait med vindruer & cognac

Duepostej med æbler & calvados

Tatar af okse med sort peber & tomat

## Varme forretter

Laksesoufflé au Riesling

Indbagt pigvar med spinat & hummersauce (\*)

Geddesoufflé med sauce Americaine

Friteret kammuslinger med rouille & crudité

Bagt torsk med grov sennep & krydderurte fondue

jomfruhummer a la nage (\*)

Pocheret pigvar i sauce pinot noir (\*)

Søtungefilet "Walewska" (\*)

Risotto med svampe (V)

(i sæson har vi også stenbiderrogn, fjordrejer & asparges)

## Hovedret

Gratineret lammeryg med smørdampet bønner & sauce Moutarde

Frilands kylling med mørkler & sauce Anjou

Stegt and a la orange med figner & sauce Bigarade

Vagtel tærte & sauce Perigord

Glaseret brisler med urter, trøfler & Madeira sauce

Chateau Briand & sauce Bordelaise

Oksemørbrad i groft knust sort peber & glaseret endive

Kalvekam med svampe, æbler & Calvados

Kalvemørbrad med glaserede urter & sauce Bearnaise

Ratatouille (V)

(i sæson har vi også, spæde lam, sommerbuk 16/5-15/7, hårvildt, fjervildt 1/9-31/12)

## Ost

Oste fra nær & fjern

Trøffelost med Madeirasky & toast melba

Gratineret gedeost

Indbagt brie med purløgscreme

## Dessert

Crème Brûlée & iscreme

Glaseret citrontærte & iscreme

Glaserede pandekager med æblekompot & Calvados

Pære Belle-Helene

Profiteroles med vaniljeis & varm chokoladesauce

Crepes Grand Marnier

Chokoladeterrine med figner i armagnac

3 retter 595

4 retter 695

5 retter 675

\*dagspris