

Selskabsmenu

Set menu

Assorterede snacks pr. person	125	Assorted snacks per person
Canapé pr. stk.	30	Canapé apiece
Østers pr. stk.	45	Oysters apiece

Suppe

Kartoffel-porre suppe (v)
Muslingesuppe med urter & safran
Hummersuppe med hummersoufflé
Hønsconsommé med vagtelæg & tør sherry
Jordskokkesuppe med æble & peberrod (v)
Gratineret løgsuppe (v)

Kolde forretter

6 østers naturel
Fersk roget 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

Laksoufflé au Riesling
Indbagt pighvar med spinat & hummersauce (*)
Geddesoufflé med sauce amricaine
Friterede kammuslinger med rouille & crudité
Bagt torsk med grov sennep & krydderurte fondue
Jomfruhummer à la nage (*)
Pocheret pigvar i sauce pinot noir (*)
Søtungefilet walewska (*)
Risotto med svampe (v)

I sæson har vi også stenbiderrogn, fjordrejer & asparges

Hovedretter

Gratineret lammeryg med smørdampede bønner & sauce moutarde
Frilandskylling med morkler & sauce anjou
Stegt and à la orange med figer & sauce bigarade
Vagteltærte & sauce perigord
Glaserede brisler med urter, trøffel & madeira sauce
Chateaubriand & sauce bordelaise
Oksemørbrad i groft knust sort peber & glaseret endive
Kalvekam med svampe, æbler & calvados
Kalvemørbrad med glaserede urter & sauce financière
Ratatouille (v)

I sæson har vi også spæde lam, sommerbuk 16/5-15/7, hår- og fjervildt 1/9-31/12

Ost

Oste fra nær & fjern
Trøffelost med madeirasky & toast melba
Gratineret gedeost
Indbagt brie med purloegscrème

Dessert

Crème brûlée & iscrème
Glaseret citrontærte & iscrème
Glaserede pandekager med æblekompot & calvados
Pære Belle-Helene
Profiteroles med vaniljeis & varm chokoladesauce
Crepes Grand Marnier
Chokoladeterrin med figer i armagnac

3 retter	595
4 retter	695
5 retter	795

*Dagspris
(v) vegetar

Soups

Potato and leek soup (v)
Mussel soup with herbs & saffron
Lobster soup with lobster soufflé
Chicken consommé with quail egg & dry sherry
Jerusalem artichoke soup with apple & horseradish (v)
Onion soup au gratin (v)

Cold starters

6 oysters natural
Fresh smoked salmon & herb cream
Stirred salmon tartare with herb salad & crispy puff pastry
Classic salad of Danish lobster & toast melba (*)
Leeks with vinaigrette (v)
Crab salad with apples & tarragon
Duck liver parfait with grapes & cognac
Pigeon pâté with apples & calvados
Tartare of beef with black pepper & tomato

Warm starters

Salmon soufflé au Riesling
Turbot in puff pastry with spinach & lobster bisque (*)
Pike soufflé with sauce amricaine
Deep-fried scallops with rouille & crudités
Baked cod with coarse mustard & herbs
Langoustines à la nage (*)
Poached turbot in sauce pinot noir (*)
Sole fillet "walewska" (*)
Mushroom risotto (v)

In season we also serve lumpfish roe, fjord shrimps & asparagus

Main courses

Rack of lamb au gratin with butter-steamed beans & sauce moutarde
Free-range chicken with morels & sauce anjou
Fried duck à l'orange with figs & sauce bigarade
Quail tart & sauce perigord
Glazed sweetbread with herbs, truffle & madeira sauce
Chateaubriand & sauce bordelaise
Beef tenderloin in coarse black pepper & glazed endive
Veal loin with mushrooms, apples & calvados
Veal tenderloin with glazed herbs & sauce financière
Ratatouille (v)

In season we also serve lamb 16/5-15/7, haired & feathered game 1/9-31/12

Cheese

Cheese from near & far
Truffle cheese with madeira aspic and toast melba
Goat cheese au gratin
Brie in puff pastry with a chive cream

Dessert

Crème brûlée and ice cream
Glazed lemon pie & ice cream
Glazed pancakes with apple compote & calvados
Pear Belle-Helene
Profiteroles with vanilla ice cream and warm chocolate sauce
Crepes Grand Mariner
Chocolate terrine with figs in armagnac

3 courses	595
4 courses	695
5 courses	675

*Today's price
(v) vegetarian

Specielle ønsker, vinmenu eller oplysninger om allergener
Spørg endelig løs

Special requests, wine menus or information on allergens
Feel free to ask