

# Sommer og høst

1-7 / 1/9

*Selskab i Salons saloner skal være noget helt specielt. Til din inspiration kan du selv udforske vores idéer nedenfor. Kontakt os på [info@saloncph.dk](mailto:info@saloncph.dk) eller på 3315 1060.*

---

*Kogt krabbe i egen Skald med tomatconçassé og aioli*

*Pighvar med smørdampet spidskål, citron og dild*

*Kold gulerodssuppe smagt til med appelsinsaft og sar, flødeskum på toppen*

*Ryg af sommerbuk omkranset af kirsebær og cognacsauce (17/5-15/7)*

*Fede og faste oste som Gruyere, Emmentaler, Appenzeller og Tømme*

*Jordbærkage med coulis og creme*

---

*Kasserolle med krebs i hvid smørsauce og kantareller*

*Bagte trøffel fyldte søtungepaupietter på spinatsalat med sprødstegte flæsketerninger*

*Creme Dubarry*

*Grydestegte vagtler med kalvebrisler, melon og sauce jus med portvin*

*Fourme d'Ambert og fuldmoden skt. Clemens*

*Brombærtærte med creme fraiche og chokoladefingre*

---

*Stegt foie gras med friske hindbær, sauce af hindbær-vinaigrette og framboise*

*Frikassé af tykke, hvide slikasparges med små søtungefileter og hele mørkler*

*Ristet multe med rødvinspocheret oksemarv og sauce Pinot Noir*

*Dampet pighvar med fjordrejer, dild, citron og smør*

*Explorateur med toast melba*

*Varm vanillesouffle og mille-feuille med rabarber i honning*

---

*For info om andre allergener, spørg venligst personalet.*

For information concerning other allergies, please consult our staff.