

# Selskabsmenu

## Set menu

Assorterede snacks pr. person	<b>125</b>	<i>Assorted snacks per person</i>
Canapé pr. stk.	<b>30</b>	<i>Canapé a piece</i>
Østers pr. stk.	<b>45</b>	<i>Oysters a piece</i>

### Suppe

Hummersuppe med hummersoufflé  
Hønsconsommé med vagtelæg & tør sherry  
Jordskokkesuppe med trøffel (v)  
Gratineret løgsuppe (v)

### Kolde forretter

Røget laks fra Samsø med urtecreme & crudité  
Rørt laksetatar med krydderurtesalat & sprød butterdej  
Klassisk salat af dansk hummer & toast melba (\*)  
Slikporre med vinaigrette (v)  
Andelever parfait med vindruer & cognac  
Duepostej én croute med æbler og calvados  
Tatar af okse med sort peber & tomat

### Varme forretter

Indbagt pighvar med spinat & hummersauce (\*)  
Friterede kammuslinger med rouille & crudité  
Bagt torsk med beder & muslingefumét  
Vol au vent med frikasse af fisk & skaldyr  
Pocheret pigvar i sauce pinot noir (\*)  
Søtungefilet walewska (\*)  
Glaserede brisler med urter, trøffel & madeira sauce

*I sæson har vi også stenbiderrogn, fjordrejer & asparges*

### Hovedretter

Gratineret lammeryg med smørdampede bønner & sauce moutarde  
Frilandskylling label rouge med mørkler & blanchet sauce  
Vagtel en cocotte med druer & cognac  
Oksemørbrad i knust peber med bagte løg og pebersauce  
Helstegt oksemørbrad med pommes anna, sauce béarnaise & bordelaise  
Helstegt oksehøjreb med fritter & béarnaise  
Kalvekam med svampe, æbler & calvados  
Kalvemørbrad med glaserede urter & sauce financière  
Risotto med svampe (v)

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

### Ost

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

### Dessert

Crème brûlée & iscrème  
Glaseret citrontærte & iscrème  
Glaserede pandekager med æblekompot & calvados  
Pære Belle-Helene  
Profiteroles med vaniljeis & varm chokoladesauce  
Chokolade terrin med figner i armagnac  
Chokolade nougatine med svesker & iscrème

3 retter	<b>595</b>
4 retter	<b>695</b>
5 retter	<b>795</b>

\*Dagspris  
(v) vegetar

### Soups

*Lobster soup with lobster soufflé  
Chicken consommé with quail egg & dry sherry  
Jerusalem artichoke soup with truffle (v)  
Onion soup au gratin (v)*

### Cold starters

*Smoked salmon from Samsø with herb cream & crudité  
Stirred salmon tartare with herb salad & crispy puff pastry  
Classic salad of Danish lobster & toast melba (\*)  
Leeks with vinaigrette (v)  
Duck liver parfait with grapes & cognac  
Pigeon paté én croute with apples and calvados  
Tartare of beef with black pepper & tomato*

### Warm starters

*Turbot in puff pastry with spinach & lobster bisque (\*)  
Deep-fried scallops with rouille & crudités  
Baked cod with beets & mussel fumét  
Vol au vent with fricassee of fish & shellfish  
Poached turbot in sauce pinot noir (\*)  
Sole fillet "walewska" (\*)  
Glazed sweetbread with herbs, truffle & madeira sauce*

*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 label rouge with morels & blanchet sauce  
Quail en cocotte with grapes & cognac  
Beef tenderloin in crushed pepper with baked onion & pepper sauce  
Whole-roasted beef tenderloin with pommes anna, sauce béarnaise & bordelaise  
Whole-roasted sirloin with fries & béarnaise  
Veal loin with mushrooms, apples & calvados  
Veal tenderloin with glazed herbs & sauce financière  
Mushroom risotto (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*

### 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  
Chocolate terrine with figs in armagnac  
Chocolate nougatine with prunes & ice cream*

3 courses
4 courses
5 courses

*\*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*