

Selskabsmenu

Set menu

Assorterede snacks pr. person	125	Assorted snacks per person
Canapé pr. stk.	30	Canapé apiece
Østers pr. stk.	48	Oysters apiece

Suppe

Hummersuppe med hummersoufflé
Okseuppe med marv og persille
Jordskokkesuppe med trøffel (v)

Kolde forretter

Pate en croûte, surt sødt & stærkt
Røget laks fra Samsø med urtecreme & crudité
Klassisk salat af dansk hummer & toast melba (*)
Saltbagt selleri med svampe og parmesan
Tatar af okse med løg og estragon

Varme forretter

Indbagt pighvar med spinat & hummersauce (*)
Friterede kammuslinger med rouille & crudité
Stegt helleflynder med sauce blanquette
Søtungefilet Florentine (*)
Glaserede brisler Krystalliseret løg og sauce bordelaise

I sæson har vi også stenbiderrogn, fjordrejer & asparges

Hovedretter

Frilandskylling label rouge med mørkler & blanchet sauce
Vagtel en cocotte med druer & cognac
Oksemørbrad i knust peber med bagte løg og pebersauce
Côte de boeuf med sauce bordelaise & bearnaise
Kalvekotelet pommes rosti og cremet mørkel sauce
Risotto med svampe (v)
Indbagt due med sauce gastrique
Oksemørbrad Wellington med sauce bordelaise

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

Ost

Oste fra nær & fjern
Trøffelost med madeirasky & toast melba
Mont d'Or med smørstegt rugbrød

Dessert

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

3 retter	645
4 retter	745
5 retter	845

*Dagspris
(v) vegetar

Specielle ønsker, vinmenu eller oplysninger om allergener
Spørg endelig løs

Soups

Lobster soup with lobster soufflé
Beef soup with marrow and parsley
Jerusalem artichoke soup with truffle (v)

Cold starters

Pate en croûte, sour sweet & strong
Smoked salmon from Samsø with herb cream & crudité
Classic salad of Danish lobster & toast melba (*)
Salt baked celeriac with mushrooms and parmesan cheese (v)
Tartare of beef with onions and tarragon

Warm starters

Turbot in puff pastry with spinach & lobster bisque (*)
Deep-fried scallops with rouille & crudités
Pan fried halibut with sauce blanquette
Sole fillet Florentine (*)
Glazed veal sweet bread, caramelized onion & sauce bordelaise

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

Main courses

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
Côte de boeuf with sauce bordelaise & béarnaise
Veal chop with pommes rosti & creamy morel sauce
Mushroom risotto (v)
Pigeon in puff pastry with sauce gastrique
Beef wellington with sauce bordelaise

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
Mont d'Or with butter fried rye bread

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 nougatine with prunes & ice cream

3 courses
4 courses
5 courses

*Today's price
(v) vegetarian

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