

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

Soups

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

Kolde forretter

Pate en croûte, surt sødt & stærkt
Røget laks fra Samsø med urtecrème & 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

Cold starters

Pate en croûte, sour sweet & strong
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

Varme forretter

Indbagt pighvar med spinat & hummersauce (*)
Friterede kammuslinger med rouille & crudité
Bagt torsk med beder & muslingefumét
Pocheret pigvar i sauce pinot noir (*)
Søtungefilet walewska (*)
Glaserede brisler med urter, trøffel & madeira sauce

Warm starters

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

I sæson har vi også stenbiderrogn, fjordrejer & asparges

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

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 oksehøjreb med sauce bordelaise & bearnaise
Kalvekam med svampe, æbler & calvados
Kalvemørbrad med glaserede urter & sauce financière
Risotto med svampe (v)
Stegt landand a la orange & sauce bigarade
Oksemørbrad Wellington med trøffelsauce (min 10 pax)

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-Roast beef sirloin with bordelaise & bearnaise sauce
Veal loin with mushrooms, apples & calvados
Veal tenderloin with glazed herbs & sauce financière
Mushroom risotto (v)
Fried duck a la orange & sauce bigarade
Beef tenderloin Wellington with truffle sauce (min 10 pax)

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

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

Ost

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

Cheese

Cheese from near & far
Truffle cheese with madeira aspic and toast melba
Goat cheese au gratin

Dessert

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

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 retter	645	3 courses
4 retter	745	4 courses
5 retter	845	5 courses

*Dagspris
(v) vegetar

*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