

MÅNEDSBESTEMTE SELSKABSMENUER

*Som supplement til vores sæsonbaserede selskabsmenuer
kan vi tilbyde nedenstående månedsmenuer*

Januar

Smørstegt torsk med soufflé og brød, æble/fiskesauce, friterede kapers og friske krydderurter.

Kalvefilet med smør, ristede kalvebrisler, grillede/marinerede porrer, ristede østershatte og sherry sky.

Mandelmalarin med vanilleflan, råmarinerede brombær og nøddeparfait

Februar

Krydderstegt hellefisk i mild skaldyrscreme, frisk stenbiderrogn og sprøde urter

Braiseret kalvespidsbryst serveret med vinterens rodfrugter, timiansky og glaseret rosenkål

Sprød tuillis, nougatmousse og citrussorbet i sprød ananaskurv

Marts

Saltet laks med lime, syrnet fløde, stenbiderrogn og ramsløgssalat

Kølle og ryg af lam, bagt piment, syltede løg og rosmarinsauce

Tiramisu med appelsiniscreme, syltede frugter og nøddehorn

April

Hummersuppe med muslinger, fjordrejer, sprøde urter og ramsløgsolie

Kalveculotte på saute af forårssvampe, ramsløg, blomkålsflan og sauce af vintertroffel

Råsyltede rabarber med kaffechokolade, ristet kokos og chokolade fondant

Maj

Ristet multe med grillede asparges, trøffelmarinerede urter og citronmousseline

Kalveryg med spæde urter, blomkålscreme, løvstikkesky og forårssprøde grøntsager

Chokoladeganache med marinerede bær, rabarbersorbet og små kys

Juni

Blomkålsuppe med hellefisk, jomfruhummer og nye ærter

Kalvemørbrad med spinatflan, grillede asparges og morkelsky

Rabarberfestival, vaniljeis og hvid chokolade



MÅNEDSBESTEMTE SELSKABSMENUER

*Som supplement til vores sæsonbaserede selskabsmenuer
kan vi tilbyde nedenstående månedsmenuer*

Juli

Gulerodsgratineret helleflynde på ristede skorzonerrødder, små bagte tomater og kørvel beurre blanc
Grillet kalvemørbrad på trøffel, ristet spidskål, små friske sommerporrer og kantarelsauce
Hvid chokoladecreme med friske hindbær i sprød nøddehorn, jordbær og mynteis

August

Ristet mulde med trøffelrisotto på brændte skorzonerrødder med sauce nage og friske urter fra godset
Kronhjortefilet med sprød vildtsvinsbacon, grønne bønner, syltet fennikel, grillede courgetter og vildtsky
Panna cotta med masser af friske bær, chokoladegjord, brombær parfait og sprød tuilles

September

Pighvarconsommé med hummerhaler, pighvar, sprøde urter og pesillefumé
Oksefilet med bagt selleri, græskar, ristede Karl Johan svampe og portvinssky med brombær
Chokolade marquise med marinerede blommer, havtornsorbet og broken gel af havtorn

Oktober

Saltet havørred med perlebyg, glaserede kastanjer, æbler, græskarcreme og krydderurter
Rådyr med bagte rødbeder, friteret grønkål, grillede skorzonerrødder og svampecreme
Lun æblekage med kvædeparfait bagt i fragilité, vaniljecreme og marinerede nødder

November

Cremet græskarsuppe med grillede kammuslinger, æbler, rosenkål og krydderurtesalat
Kalvemørbrad med rodfrugtsouffé, bagt persillerod, trøffelristet spidskål, timiansky og jordskokkechips
Chokoladebrownie med hvid mousse, vaniljeis, syltede kirsebær og pocherede æbler

December

Bagt torsk med variation af selleri, safran beurre blanc og friterede rødbeder
Sprængt andebryst på julesalat, glaseret græskar, sprød grønkål og trøffelsky
Grillet mazarinkage med hvid chokoladecreme, broken gel på brombær og kirsebæris

