

MÅNEDSBESTEMTE SELSKABSMENUER

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

Januar

Kommer snarest.

Februar

Kommer snarest.

Marts

Pocheret slethvar med stenbiderrogn, pastinak, skum og karse

Stegt polenta med forårets spæde grønt, gammel knas og rødbedecreme

Oksecuvette med variation af selleri, brændt løg, pommes kroket og rødvinssauce

Citrontærte med marengs, bagt pistacie samt brændenælde

April

Håndpillede rejer, hellefisk, avocado og forårsgrønt

Ristede forårssvampe med ramsløg, mozzarella og purløgsolie

Marineret lammefilet med peberrodscreme, grillet pak choy, pommes rösti og lammesky

Rabarber festival med hvid chokolade, kokos og mynteskum

Maj

Grillet asparges med jomfruhummer, asparges mayo, ramsløgstøv og rabarber gastrik

Brændt slikporre med syltede grønne jordbær, pocheret æggeblomme og godsets urter

Kalvefilet med gulerodspuré, spinat flan, grønne asparges og kalve jus

Panna cotta med bagt rabarber, crumble samt skovmærke olie

Juni

Hvide asparges med håndpillede rejer, skinke hertil ærteskum, sprøde maltflager samt godsets urter

Grillet spidskål med perleløg, crudité af asparges hertil pastinak creme og Gammel Knas

Pocheret kalvemørbrad på grønne asparges hertil sommerløg, sprød blomkål og kalve jus

Danske jordbær med lakridscreme, små kys og mynteis



MÅNEDSBESTEMTE SELSKABSMENUER

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

Juli

Ristet multe på grillede asparges hertil krabbebisque, sprød glaskål og sommergrønt

Variation af nye danske kartofler med trøffelskum og Vesterhavsost

Kalvefilet med grillede courgetter, gulerodscreme hertil timiansky og sprøde urter

Sommertrifli med kærnemælkscreme samt Gateau Marcel med brændt marengs

August

Grillet jomfruhummer med variation af blomkål samt persilleolie, sprød rug og godsets urter

Grillede kejserhatte på selleripuré hertil syltede tomater, ærteskud og sauce blanquette på svampe

Oksefilet glaseret i honning og rosmarin hertil grønne bønner, grillet sommerporre og sauce bearnaise

Panna cotta med godsets brombær hertil brombærparfait med lakrids-tuilles

September

Pocheret søtunge med muslingeskum, dildolie og godsets marinerede urter

Græskarsuppe med syltede svampe, rødbedechips og en emulsion af estragon

Svinekrone af sortfodsgris med løgsoubise, brændte løg, sauce af honning-mørk øl og godsets brombær

Sorbet is lavet på godsets brombær hertil friske marinerede brombær, grøn olie af citronmelisse,

hvid chokoladesne og tuiles af pistacie

Oktober

Knoldselleri serveret med jordskokker og fermenterede brombær fra haven samt en skilt

sauce på Vermouth og valnøddeolie

Sprød tærte med confiterede kalvebrisler, stegte kantareller og majs, syltede ribs samt sauce blanquette

Skindstegt sandart med blomkålspuré, grønt fra haven, stegte rosenkålsblade og skummende havfumet

Pastinak parfait med bagt æblepuré, mandel tuille og frisk gran

November & December

Kommer snarest.

