

Forretter

- 10: Tre slags kaviar**
serveret på lun blinis, rødløg, cremefraiche og friske krydderurter
- 11: Hjemmerøget fjordlaks**
på sprøde salater med syltede urter, ørredrogn og sesam bagte chili sticks
- 12: Salat Gourmandise!**
Sprøde salater med jomfruhummer, kammuslinger, scampirejer, foie gras, grønne muslinger og hummerstykker vendt i sherry vinaigrette (NB! +40 kr./couvert)
- 13: Tre slags bruschetta!**
Hjemmerøget andesalat med mango. Kryddersaltet oksefilet med tomat og parmesan Tunpastrami i karry, soya og krydderurter
- 14: Tunpastrami**
på grov pipperade serveret med brøndkarse-salat og fetapesto. Pyntet med salsa fresca og sprøde flager af rugdej
- 15: Lynstegt kalve carpaccio**
rødløg, springløg, parmesan, let chili og krydderurtesalat
- 16: Kogte friske hvide asparges**
med skærgårdsrejer og krydderurte mousseline
- 17: Grillet kammuslinger**
på ærtepuré tilsmagt med hvid trøffel. Dertil sprødstegt pancetta (NB! +25 kr./couvert)
- 18: Kroens rejecocktail**
af store skærgårdsrejer i mild sauce med sprøde salater
- 19: Blomkålssuppe**
med fyld af sprød serrano og vilde krydderurter
- 20: Hummerbisque**
af hummer, urter i juelline og pisket creme tilsmagt med armagnac

Hovedretter

- 30: Kalvemørbrad**
hertil rødløg og vilde svampe i sprøde kurve. Dertil portvins sauce
- 31: Perlehøne**
i net med krydderurter. Hertil sauce af estragon og glaserede skorzonerrødder
- 32: Lammekrone**
smurt med persillepuré og mild hvidløg. Serveres med tårn af ratatouille og lammesky med rosmarin
- 33: Hel vagtel**
fyldt med svampe, skalotteløg og timian. Serveres med persillesky, krydderurtecroustons og kartoffel soufflé
- 34: Kaninryg**
svøbt i bresaola og serveret med øl braiseret pak-chok. Hertil marsala sauce
- 35: Rødvins-timians braiseret pighvar**
med bacon. Hertil bagte rodfrugter og ristimbale
- 36: Letsaltet svinekam**
i soya og honning boullion. Dertil kål med sesam, hvidløg, mild chili samt revet citron. Serveres med bok choy og wasabipuré
- 37: Kalvesteg**
stegt som vildt med waldorfsalat, fuglereder med svampe og smørbart kål. Vildtsauce samt hvide kartofler
- 38: Gammeldags oksesteg**
med glaseret perleløg, bønner og hvide kartofler. Dertil brun okse sky
- 39: Oksehøjrebsfilet**
med bearnaise sauce, rødvinssauce og pommes anna. Dertil sauté af grove grønsager
- 40: Oksemørbrad Wellington (indbagt)**
serveret med bacon bagte bønner, selleri strudel og smørstegte kartofler. Dertil sauce sharon

Desserter

- 60: 5 slags ost fra Europa**
med kompotter og bornholmer kiks
- 61: Trifli af årstidens bær**
med vaniljecreme, makroner og mild sherry, og toppet med revet chokolade
- 62: Bagt baby ananas**
i appelsin og karamel. Serveret i mynte suppe og rørt vaniljeiscreme
- 63: Sprød marengs**
med hindbærmousse. Hertil lun citronsaucen og solbærsorbet
- 64: Pæretærte**
med marcipanlåde serveret med mynte sirup og bailey parfait i kaffe fragillite
- 65: Kraftig chokolade ganache**
med vaniljecreme og ananas carpaccio
- 66: Rødgrød**
med risling gele og vaniljeis
- 67: Pære belle helene**
friskbagt pære, chokolade og is
- 68: Crepes suzette**
med rørt vaniljeis
- 69: Fragillite af hvid chokolade**
med let mocca. Dertil grøn the parfait og milde syltede frugter
- 70: Skovens friske bær**
med rørt vaniljeis (sommer) (NB! +25 kr./couvert)

Natmad

- 90: Flødelegeret aspargessuppe**
med kød og mel boller
- 91: Ægte ungarsk gullasch suppe**
med kartofler, krydderurter og gulerødder
- 92: Biksemad**
af klassisk karakter med rødbejer og bearnaise sauce
- 93: Saltsnitter efter ønske**
- 94: Det store pølsebord**
med dertil hørende garniture (NB! +60 kr./couvert)
- 95: Lav jeres egen hotdog**
med alt fyld til ganen
- 96: Frikadeller**
med klassisk kartoffelsalat
- 97: Mini pizza**
med blandet fyld

Uanset om De vælger 3 eller 4 retter er velkomstdrink, husets vine ad libitum, kaffe, petit four og én cognac eller likør, natmad, husets blomsterdekorationer, lys, moms og betjening naturligvis inkluderet.

Incl. 2½ time blød bar ved helaftensarrangement.

Arrangement udover 7 henholdsvis 5 timer afregnes med kr. 1.500 pr. påbegyndt time plus forbrug.

Pris pr. couvert:

*Helaftensarrangement med 3 retter (7 timer) Kr. 895,-
Hjem efter kaffen (5 timer) Kr. 645,-
Ekstra forret/dessert Kr. 70,-*

Gourmet Menu

5 retter - udvalgte vine

100: Sommer

Grønne asparges

med fjordrejer og sauce mousseline

Lille salat

med kammuslinger og Scampi rejer i let sherry vinaigrette. Hertil små bagte tomater

Kalvefilet

med oksehaler i sprød dej og kartoffel-selleri timbale Hertil portvins glace og nye grønsager

Friske jordbær

med chokolade ganache og vaniljecreme

Ganerenser

Champagne sorbet

Mango - chilli

Ingefær sorbet

Lime granite

110:

Vinter

Jordkokkesuppe

med bagt torsk og citron

Tunfilet

i heftige krydderier med feldsalat og selleri-senneps creme

Helstegt marineret oksemørbrad

med rimsaltet foie gras

Hertil mørk sauce pommes anna og terrin af vinter urter

Martell chokoladecake

serveres med appelsinsky og grøn the parfait i fragillite

Ganerenser

Champagne sorbet

Mango - chilli

Ingefær sorbet

Lime granite

Velkomstdrink efter ønske

Grissini - snacks.

Isvand

Kaffe avec

2½ times fri bar

Øl, vand, vine & spiritus

Natmad

efter ønske fra kortet

Arrangement udover 8 timer

afregnes med kr. 1.500 pr.

påbegyndt time plus forbrug.

I alt pr. couvert : Kr. 1.395,-

Sommer/vinter menu samt vine serveres udelukkende som en helhed