

ÅRSTIDSMENU

ÅRSTIDSMENU JANUAR, FEBRUAR, MARTS 2019

FORRETTER:

STEGT HAVTASKE

med kål, syltet grøn tomat, østersemulsion og syltet salatløg

STEGT JOMFRUHUMMER

med græskar, syltet perleløg, jomfruhummerbouillon og salturt

GRAVAD OKSE

med syltede grønne jordbær, hasselnøddemayo og sprød chips

MELLEMRETTER:

LAMMEMØRBRAD

med svampepuré, syltet selleri, chinkiang glace og frisée

HOVEDRETTER:

OKSEFILET

med pastinakpuré, saltbagt rødbede, rødbedebånd, glace og røget marv

STEGT TORSK

med jordskokkepuré, sauce på soya/brunet smør/citrus, bagt jordkok og kørvel

STEGT SVINEBRYST

med puré af sweet potato, asiatisk BBQ, syltede bøgehatter og brændt løg

DESSERTER:

KVÆDESORBET

med kage, saltkaramel og nougatine

BRAISERET ANANAS

med kokosis, mørk rom og sprødt

POCHERET PÆRE

med vaniljeis, grøn kardemomme og tuille