

ÅRSTIDSMENU

ÅRSTIDSMENU SEPTEMBER 2020

FORRETTER:

RIMMET MAKREL med tomater fra sydens sol, iskold bouillon af tomat og god olivenolie

GRAVET KALVEFILET med agurk, syltede grønne tomater, trøffelemulsion og sprød chips

MELLEMRER:

FOIE GRAS TERRINE med stegt brioche og stikkelsbærkompot

HOVEDRETTER:

STEGT FRANSK PERLEHØNE med stuvning af kantarel, grillede majs og estragon, skysauce med citrus og timian

GRILLET OKSE med stegte kejserhatte, Pommes Anna og demi glace

STEGT TORSK med puré af blomkål, ristede hasselnødder og brunet smørsauce

DESSERTER:

SIRUPSKAGE med bagte blommer, mørk chokolade, mælkechokolade-sorbet, hvid chokoladesauce og sprød karamel

KARAMEL LAVENDEL PANNACOTTA med brændte abrikoser og karamelliseret mælkechokolade