

SELSKABSMENU

Forretter

Bagt filet af laks med citronkartoffelpuré, taggiasche oliven, cremet estragonsauce, ægte laksekaviar, crouton og krydderurtesalat.

Stegt helleflynderfilet med cremet risotto, brøndkarsesalat med granatæble, karseolie, høvlet parmesan og dampede blåmuslinger á part.

Lameller af koldrøget Hjerting laks med rugbrødscrouton, mild rygeostecreme, jordnøddemarineret frisésalat, dild og høvlede radiser.

Oksebresaola med artiskokpuré, syltet butternutsquash, marineret bulls bloodsalat, stegte skorzonerrødder og poppede græskarkerner.

Carpaccio af oksemørbrad med sennepsvinaigrette, salat buket, frisk basilikum, ristede pinjekerner, tomatconcassé og høvlet parmesan.

Riellettes af Fanø laks og pocheret laks med råsyltede pærer, granatæblekerner, marineret salat, saltristede mandler og pestocrouton.

Røget dyrekølle med jordskokkemayo, rimmede agurker, sprøde jordskokker, rugbrødscrumble og kinesiske babyspirer.

* Alle forretter serveres med hjemmelavet friskbagt brød og smør.

Hovedretter

Unghanebryst fra Hopballe Mølle farseret med krydderurtesouffléfars, kraftig basilikumscreme, spinatkartoffelpuré, grillet fennikel "sous vide" og dehydrerede tomater.

Grillstegt kalvefilet med krydderurtekappe, persillerodspuré, dampede krebshealer, kalvesky med rosa peberkorn, fennikelcrudité og råstegte bådkartofler med estragonsalt.

Rosastegt dyrekølle med frisk rosmarin og ristede knuste enebær, confiterede rodfrugter med svampe og persille, kraftig vildtsky med balsamico, rødbedeblade og sprøde bouillonkartofler.

Roulade af "Antonius" svinemørbrad med svampe - og persillesouffléfars, sauce Royal, grøn krydderurtekartoffel, smørglaserede mini gulerødder med fennikelfrø samt hjemmelavede flæskesvær med havsalt.

Rosastegt irsk oksemørbrad med tomatiseret bearnaisesauce, kartoffellasagne, syltede svampe, stegte løg og ærtesaute med mynte.

Braiserede svinekæber med trøffelsky, knoldselleripuré med brunet smør, glaserede rodfrugter og friterede kartofler med oreganosalt.

Rosastegt lammefilet med krydderurtepanade, kartoffelfondant med citrontimian, hvidløg- og chilistegte scampirejer, klassisk rata-touille og sauce Arabica.

Desserter

Terrin med dobbelt chokolademousse, chokoladeshine, brombærsirup og brombærkys.

Tiramisu med espresso, bitter kakao, lady fingers, mascarpone, friske bær og mynte.

Fragilitéroulade med 2 slags sorbet og vaniljeis, dertil frugtpuré, chokoladesnirkel og friske frugter.

3 i 1 - Hindbær panna cotta, gâteau Marcel og creme brûlée – friske bær og marengs.

Hjemmelavet vaniljeis rullet i Oreo-crumble, sprød vaffel, friske bær og myntesirup.

Bagt æblekage med mandler, vaniljesoftice, krystalliseret hvid chokolade og dehydrerede æbler.

Hjemmelavet jordbærparfait med marengsbund, jordbærsirup, syltede jordbær og jordbærstøv.