

SOMMERMENU

Forret

Grøn Gazpacho med friterede fjordrejer og krydderurter.

Eller

Jomfruhummer Cocktail med nye kartofler og dildolie i glas.

Eller

Tomatsalat med tomat i forskellige teksturer, med parmesanchips, pesto og sprød Serranoskinke.

Hertil hjemmebagt brød og smør.

Hovedret

Perlehøne med grillede asparges og syltede grønne jordbær, springløg og nye ærter. Hertil Noilly Prat sauce og nye kartofler vendt i smør.

Eller

Kalvefilet med bagte gulerødder og spidskål, nye kartofler i brunet smør. Hertil Morkel Sauce og stegte grønne tomater.

Eller

Dyrefilet svøbt i tranebær og persille, hertil Kantarel sauce, urte ristede kartofler, kirsebær og selleripure.

Dessert

Chokoladecake med kirsebæris og syltede kirsebær .

Eller

Rødgrød anno 2020 med friske bær og hjemmelavet vaniljeis.

Eller

Tiramisu med friske bær og lakridssirup

Pris for 3 retter 295,- kr. inkl. moms.

SOMMERBUFFET

Stegte kammuslinger med hindbær og sesam.

Røgede nye kartofler med safran aioli og sprød chorizo.

Medaljon af vildt med løvstikke salt og kirsebærkompot.

Tomat og bønnesalat med basilikum

Dobbelt ryg af Grambogård gris krydret med citron, rosmarin og hvidløg.

Nye ristede kartofler og rosmarinsauce.

Salat af vandmelon med feta, springløg og Sugar Snaps smagt til med mild chili og mynte.

Chips af Pain d'epice med brie d`meaux og rosen syltede sommerbær.

Mocca bavarois med hyldeblomstmarinerede jordbær.

Brød og smør.

Pris pr. cov. 315,- kr. inkl. moms.