

# EFTERÅRSMENU

## Forret

Rødbede-gin rimmet laks på crudite med havtorn skum.

Eller

Carpaccio af dyrefilet med kompot af stenfrugt og syltede svampe.

Eller

Andelevermousse på bund af syltede persillerødder og stegt hjertesalat. Hertil semidried blå druer og ristet brioche.

Hertil brød og smør

## Hovedret

Andebryst med ristede efterårssvampe og bacon, saute af kvæder, kartoffeltærter, samt Calvadosauce.

Eller

Kalvefilet med pommes fondant, dijonsauce. Hertil fennikel svøbt i bacon, saute af rødlogs skaller og græskar.

Eller

Dyrekølle med små timian ristede kartofler og vildtsauce. Hertil confiteret rødkål og sommerens syltede grønne druer.

## Dessert

Fragilite med mocca, hjemmelavet mynte is, knas og hindbær

Eller

Gateau Marcel med hjemmelavet vaniljeis og marinerede bær.

Eller

Æbletærte med hjemmelavet brunsviger is

**Pris for 3 retter 389,- kr. inkl. moms.**

# EFTERÅRSBUFFET

Clairfoutis med Karl Johan svampe og Bresaola.

Hjemmelavet paté af fuglevildt med fyld af marineret fuglebryst, timian, nødder og tørret frugt serveres med hjemmelavet æblekompot.

Hjemmegravet okse med syltede gule beder.

Peberstegt dyrekølle med Whisky sky, selleri soufflé og perlebyg med Whisky iblandet efterårets grønt.

Vaniljesyltede jordskokker med hjertesalat, efterårets æbler og bagte kastanjer.

Oste fra små mejerier serveret med Rav - Hypen-havtorn-honning.

Valnøddekage med skovens bær og nougat hertil hjemmelavet skovbær is.

Hjemmebagt brød og smør.

**KR. 349,- INKL. MOMS PR. KUVERT**