

## 3 retters menu afstemt efter årstiderne

### Forår og forsommer menu

#### Forretter

- Varmrøget laks med rygeostcreme, radiser, grønne asparges pyntet med ærteskud og serveret med basilikumcreme og frisk bagt flute
- Blinis serveret med frisk stenbiderrogn, fint hakkede rødløg, cremefraiche og frisk citron
- Oksecarpaccio serveret med parmesanost, ristede hvedeflager, rucolasalat og trøffelolie- hertil friskbagt flute
- Husets laksemousse på forårssalater med basilikumcreme og frisk bagt flute

#### Hovedretter

- Rosmarinmarineret forårslammekølle med forårsgulerødder/skalotteløg, ristede petit kartofler, tzatziki og lammesky
- Spinat farseret ung-hanebryst lavet som timbale serveret med frisk rabarberkompot, forårsgrønsager og nye kartofler samt skysauce
- Helstegt kalveculotte serveret med frikassé af friske forårsgrønsager, nye kartofler og estragonskysauce

#### Dessert

- Gateau Marcel, fyldig chokoladecake serveret med vaniljeis og syltede rabarber
- Fragilité islagkage med hindbær og lakrids is samt hindbær sauce
- Tærte med kranskekagekant, konditorcreme og sæsonens friske frugter hertil vaniljeis

### Sommer og sensommer menu

#### Forretter

- Rejecocktail med avokadocreme, sprøde salater pyntet med citron og dild hertil friskbagt flute
- Citronmarineret laks med fennikel og radisesalat samt peberrod creme hertil friskbagt flute
- Dampede hvide danske asparges med purløgscreme og friske krydderurter hertil friskbagt flute
- Skiver af spansk skinke med melon og cheddarostesalat hertil foccaciabrød

#### Hovedretter

- Dampede poulardbryst med smørsauteret sommergrønsager, nye danske kartofler og persilleskysauce
- Langtidsstegt, rosa, sommerbuk-kølle med svampetærte, grønne bønne, nye danske kartofler og timian sky
- Helstegt kalvefilet, stegt spidskål, sommer gulerødder og grønne asparges, ristede kartofler kalvesky med persille + 20.-

#### Dessert

- Friske danske jordbær med mynte og vaniljeis
- Rødgrød med dobbeltfløde og nøddeknas
- Hvid chokolademousse friske sommerbær og hindbærsorbet

## Efterår og vintermenuer

### Forretter

- Jordskokkesuppe med ristede kammuslinger, ristede bacon og frisk hakkede purløg serveret med brød croutoner
- Dampede torskefilet på smørsauteret porre med sprød toast og fiskefars på toppen, hertil en mild sennepssauce og frisk bagt brød
- Tatar af lyssej, koldrøget laks, rødøløg og kapers serveret med ristede toastbrød

### Hovedretter

- Langtidsstegt oksefilet med Pommés Anne, bagte rodfrugter og svampetærte og kraftig rødvinssauce + 20.-
- Sprængt unghanebryst med glaseret gulerødder og pastinak, stegte små kartofler og peberrod sauce
- Braiseret kalvespidsbryst serveret med grønkål og granatæblesalat, glaseret rødbeder, bagt kartoffelmos med timian og kraftig kalveskyssauce

### Dessert

- Lemon meringue pie (citrontærte) med hasselnøddeis
- Gateau Marcel, fyldig chokoladecake serveret med vaniljeis og syltede pærer
- Fragilité roulade med hindbærpure

## Sommer grill menu

**Denne menu vil så vidt vejret tillader blive serveret på terrassen**

Forret	Chorizopølse med oliven Tortillas med røget laks og rucolasalat Humus, pesto og oliventapenade
Grillen	Mør oksefilet bøffer Kryddermarineret unghane bryster Hjemmelavet pølser
	<b>Eller</b> Helstegt pattegris
Tilbehør	Græsksalat med oliven og feta Blancheret sommer-grønsager vendt i mild sennepsdressing Nye danske kartofler i dildolie Pastasalat med friske krydderurter
Dessert	Jordbærtærte med kransekagekant og konditorcreme