



Sæsonmenu april-maj-juni 2025

3 retters sæsonmenu

Forret

Håndpillede rejer anretter med syltede og grillede, nye hvide asparges, kold hollandaisemayo på brunet smør, stenbiderrogn, friseesalat, fennikel crudite og krydderurter. Hertil serveres Giver-brød og pisket smør

Hovedret

Dansk, langtidsstegt kalv med selleri- og kartoffelflan med timian, æg og fløde, dampet asparges broccoli, bagte skorzonerrødder vendt med gremolata (persille, citronskal, hvidløg) samt estragonsauce lavet på kalvesky, skalotteløg, estragon og fløde

Dessert

Minicitrontærte med citronfromage, lemoncurd og marengs

Pris pr. person

kr. 245,-

Sæsonbuffet

Forretter

- Minirejecocktail med håndpillede rejer, grillet asparges, hjertesalat, fennikelcrudite, seafood dressing og pynt
- Serranoskinke med små salater, oliven, soltørret tomat, pesto og mozzarella
- Det gode brød fra giver og pisket smør

Hovedretter

- Braiseret velfærdsykilling fra Rokkedahl i hvidvin, hønsesky, estragon, bacon, løg, svampe og fløde
- Langtidsstegt kalv med karroffelflan af selleri, timian, fløde og æg og rødvinssauce. Marinerede skorzonerrødder og rodfrugter i citrusvinagrette med sort peber og persille. Sprød brasserisalat med fransk urtedressing

Desserter

- Minicitrontærter med brændt marengs
- Baileymousse med browniecrumble og snickerscrunch

Pris pr. person

kr. 275,-