

Selskabsmenuer 8-14

8.

Citronmarineret laks med krydderurter

Helstegt oksemørbrad med sprød bacon og timian

Nøddeis-parfait med syltede frugter.

298,-

9.

Indbagt fisk i butterdej med rejesoufflé og urtecreme

Dansk lam, rosastegt med mild hvidløg og persille-fondue

Lun vanillecreme med hindbærlikør og syrlige frugter.

298,-

10.

Hvidvins-pocheret pighvar med nøddesauce og urter

Farseret lammeryg med sveskepuré og cremet citronsauc

Brombær-fragilité med sorbet og frugtcoulis.

328,-

11.

Hummer naturel med franske salater, kaviar og orangecreme

Rosastegt kalveculotte med stuede løg og grøntsager

Lun marcipan-gratin med blommer og rørt vanilleis.

338,-

12.

Fjerkræspaté med oliven og marineret urter i julienne

Ovn-stegt torsk med tomat og mild sennepssauce

Chokolade-isparfait med orangesalat og pistacier.

278,-

13.

Safran-dampet rødtunge med pasta og lime

Sprødstegt andebryst med akasiehonning og rødvinssky

Jordbær millefeuille med chantillycreme.

278,-

14.

Kammuslinger i safranbouillon

Hanebryst med mørkler i purløgscreme

Rørt passionfrugt-is med brændte mandler.

318,-