

# Mad ud af huset

## Forretter

Pighvarsuppe med urter, tomat og basilikum

Legeret hønsebouillon med svampe og nødder

Indbagt fisk i butterdej med salat og citronfløde

Røget laks med urtepanade og mild grov sennep

Fiskemousse med skaldyrscreme og kaviar

Hvidvins dampet rødtunge med hummerfløde og franske salater

Fjerkræspaté med andemousse og sauterne-marineret salat

Fisketerrine med concassé og citruscreme

Rejer marineret i hvidvin og citron, salat og urtedressing

Parmaskinke med sprød salat, meloncreme og urter

Råmarineret lakseørred med avocado

Let røget hellefisk med æggecreme og purløg

Marineret hane med balsamico og pasta

**Til alle forretterne serveres**

**grovbrød og smør**

## Hovedretter

Rosastegt kalv med timian og estragonsauce

Helstegt oksetyndsteg med rødløg og mild pebersauce

Marineret, rosastegt okseculotte med grøntsagsbéarnaise

Oksemørbrad med ristet bacon og rødvinssky

Rosastegt lam med rosmarin og mild hvidløg

Ristet hanebryst med panade og urtesauce

Rødvins braiseret kalkunbryst med estragon

Kalvefilet med tomat/æble-kompot, portvinsauce

Braiseret kamstykke med sprød krølfedt og urtesauce

Rosastegt andebryst med hindbær og urtesky

Ovn braiseret poussin med krydderurter

Oksefilet med persille og sennepssauce

Oksehøjreb med løgkompot og pebersauce

**Alle hovedretterne bydes 2 gange**

**serveres med torvets grøntsager**

**og dagens kartoffel**

### **Desserter**

Chokoladekage med puré og frugt

Nøddekurv med rørt is, sorbet og frugter

Indbagt pære i butterdej, serveres med vanilleis

Hindbærmousse med marcipan og nougat

Æbletærte med chokolade og nødder

Is parfait med bær og frugt

Chokolade-marcipankage med frugt og hindbærfløde

Nøddebund med nougatmousse, sorbet og fersken puré

Marcipan-roulade med sorbet og frugtkompot

To slags kage med puré og frugt

Rødvins-pocheret pære med solbær og vanillecreme

Marcipan-islægkage med puré og frugt

Frugt-bær millefeuille med chantillycreme

**Hovedret kr. 188,-**

**2 retter kr. 258,-**

**3 retter kr. 298,-**