

Helafteensarrangement

Forretter

Legeret hummer/krebsesuppe med urter og fiskebrød
Indbagt fisk i butterdej med salat og citronfløde
Råmarineret laks med franske salater og dildcreme
Fiskepaté med rødtunge, røget laks og mild peberrodscreme
Parmaskinke med sprød salat, meloncreme og urter
Rejer marineret i hvidvin og citron, salat og urtedressing

Hovedretter

Rosastegt kalv med timian og estragonsauce
Rødvins braiseret kamstykke med sprød krølfedt og urtesauce
Helstegt oksetyndsteg med rødløg og mild pebersauce
Marineret, rosastegt okseculotte med grøntsagsbéarnaise
Sprødristet andebryst med bacon og rødvinskyl
Lammeryg farseret med urter, rosmarin og mild hvidløgssauce

Alle hovedretter bydes 2 gange, og serveres med torvets grøntsager og dagens kartoffel

Desserter

Nøddekurv med rørt is, sorbet og frugt
Chokolade-marcipankage med frugt og hindbærfløde
To små desserter med frugt og sorbet
Indbagt pære med nougat i butterdej, serveres med rørt is
Is parfait med chokoladeknas og frugtkompot
Marcipan-islagkage med puré og frugt

Fri vinarrangement

Hvidvin: Cuvée Lupé Cholet
Rødvind: Domaine des Pomarèdes
Dessertvin: Muscat blanc Victoria

Kaffe og the med petit fours, cognac eller likør

Natmad

Landskinke med salat og lun porrecreme
Røget culotte med salat og urter
Biksemad med spejlæg og rødbeder
Grovhakket frikadeller med rødkål
Grøntsagstærte bagt med ost, serveres med salat
Cremeret kartoffelsuppe med skinke, bacon og urter

Pris pr. couvert kr. 588,-