

# Helafteensarrangement

## Forretter

Pighvarsuppe med urter, tomat og basilikum  
Ørred og rødtunge dampet i hvidvin, butterdej og let urtesauce  
Letrøget hellefisk med marineret salat og purløg  
Indbagt fisk med rejesoufflé og urtecreme  
Dampet laks med krebshealer og limecreme  
Marineret hanebryst med balsamico og pasta

## Hovedretter

Kalvefilet stegt med skalotteløg og persille  
Rosastegt oksetyndsteg med rødvinssauce og bacon  
Helstegt oksemørbrad med æble og urtesky  
Rødvins braiseret kalkunbryst med grøntsagskompot og estragon  
Hanebryst med rosmarin, persille og mild hvidløgssauce  
Oksefilet med rødløg og syltet peberkorn

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

## Desserter

Sprød tuilles med nougatmousse, orangekompot og sorbet  
Hindbærsoufflé med mandler og frugt  
Vanille parfait med chokoladecreme og marcipan  
Frugt og bær med sabayondeceme  
Marcipangratin med pocheret frugt og orangefløde  
Chokolademarquise med nøddecreme og frugt

## Fri vinarrangement

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

**Kaffe og the med petit fours, cognac eller likør**

## Natmad

Mild cremet karrysuppe med hønsekød og urter  
Braiseret kalkunbryst med salat og æggecreme  
Letrøget skinke med stuede grøntsager  
Svampesuppe med skinke og basilikum  
3 slags pålæg med salat og grovbrød  
Kalve ragout med grøntsager og svampe

**Pris pr. couvert kr. 625,-**