



Mad ud af huset

DU KAN VÆLGE IMELLEM MANGE FORSKELLIGE RETTER I VORES

Sæsonmenu

Lækker mad og god stemning er hjertet i godt gæstgiveri. Når du holder selskab hos os kan du vælge mellem flere forskellige menuer med veltillavet mad inspireret af det klassiske landkøkken. Vi elsker at bruge bær, æbler, krydderurter og grønt fra egen have i maden, for friskere råvarer findes simpelthen ikke.

Føretter

2 tarteletter

Med høns i asparges.

Porresuppe

Med sprødstegt bacon.

Koldrøget laks på brød

Med friske asparges, kaviar og dressing.

Koldrøget lakseroulade

På bund af salat, rejer, kaviar og dressing.

Indbagt laks i butterdej

Dertil flødestuvet spinat. (Retten skal bages i ovn før servering)

Fiskesymfoni

4 slags fisk med dressing.

Tapas-forret

Med 4 forskellige ting.

Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt

Med urtekartofler, brunede kartofler, friske bønner, surt, sødt, waldorfsalat og vildtsauce.

G1. dags oksesteg

Med urtekartofler, glaserede perleløg, bønner, surt sødt og oksestegssauce.

Flæskesteg

Med sprød svær, urtekartofler, brunede kartofler, hjemmelavet rødkål, svesker og flæskestegssauce.

Helstegt oksefilet

Med sauce bordelaise, kartoffeltårn, 2 slags grønt efter årstiden.

Fransk andebryst

Med waldorfsalat, orangesauce, kartoffeltårn, 2 slags grønt.

Kalvefilet

Med flødesauce, kartoffel med oksemarv, 1 slags grønt og en lækker frisk salat.

Sæsonmenu

Dessert

Husets is

Med marcipan, nødder og chokolade.
Serveret med hindbærsaube.

Chokoladefondant

Med vaniljeis og sylt. (Chokoladefondanten skal luges før servering)

Fromage efter ønske

Serveret med diverse tilbehør.

Økoappelsinkage

Med med vaniljeis.

Priser

2 retter

Kr. 225,- pr. kuvert

3 retter

Kr. 245,- pr. kuvert