

Menuer til videre inspiration



Menuer

Forretter

*Smørristet torskefilet
i dildfrakke
på mustard fromage frais
æble og asparges sauté
sejl af sortbrød*

*

*Grønlandsk stenovnsrøget laksetimbale
på safransauce
omkranset af pebersauté i orange glace
svenske dild krebs*

*

*Kalvecarpaccio
med ruccola i sprød kurv
milde svampe og bøvet parmesan
vilde tranebær i port
spæd hvidløgsolie*

*

*Tomatfarseret rødtunge
på salvie cremefine
med lime juliene og grønne asparges
sprødt gyrrano sejl med citrontimian*

Til alle forretter serveres urtebrød og kernesmør

Mellemretter

Sorbet
Pinot Noir 1998

*

Champagne
sorbet

*

Lime
sorbet

*

Mynte
sorbet

*

Rosen
sorbet



Hovedretter

*Grønlandsk lammefilet
fra narsasuaug
i let krydderfrakke
med søde lyse rodfrugter i svøb
bonningsauteret perleløg
mynte glace
ristede kartofler
cremet rosmarinsauce*

*

*Salviestukket perlebøne
urtefarseret
akaciepenslet forårsløg
spæde rodfrugter i porresvøb med potatis juliene
confit af vilde tranebær
ovnbagte potatis
cremet vildtfuglesauce*

*

*Rosmarinstukket kalvefilet
rosastegt
med søde blommetomater med urtecrisp
hvid balsamico sauteret grønt
grønne marinerede asparges i Riesling Alsace
potatis mousse
Sauce De Luze XO*

*

*Bornbolmerhanebryst
fodret på bvedekerner
farseret med franske urter
krydret tomat timbale med syltet squash
grillet honning penslet spæde rødløg
urtestegte potatis
let cremet vildtsauce*



Oste

*Dansk hvidskimmel
på mørkt ølbrød
rødvinsmarineret pæresalat*

*

*Fransk rødkit
på hvedebrød
med portvinsmarinerede druer*

*

*Spansk Manchego
med toast La Belle
Sauterne marineret melonsalat*



Desserter

*Zuppa inglese is
med søde vilde bær
Creme Anglaise på pude af mazarin
sprødt mandelsejl*

*

*Cremet mokka is
i hasselnødfrakke
glace af Grand Marnier
chokotorte med vanillecreme*

*

*Let chokolademousse
af bitter Belgisk chokolade
med hvide chokocirkler lag i lag
orange og limeconfit
drys af brændte mandler*

