

ÅRSTIDSMENU APRIL, MAJ, JUNI 2018

FORRETTER:

RIMMET KULLER

med saltede agurker, grønne asparges, persillepuré, syltede og grillede grønne tomater samt muslingesauce skilt med dildolie

FARSEREDE OG GLASERED E MORKLER

med høns hertil glaserede og letrøgede kartofler, ramsløgsolie, lun friskost-sifon, croutoner, svampegelé og syltede purløgsblomster

FOIEGRAS TERRINE

med variation af rabarber, sauce gastrik med varme krydderier og peber samt hasselnøddecreme

MELLEMR ETTER:

CONFITEREDE KYLLINGEKROKETTER

med lun purløgsskum, syltede salatløg, yoghurt, råmarinerede urter og salater i vinaigrette

HOVEDRETTER:

STEGT POUSSIN OG CONFITERET LÅR

med glaserede hvide asparges, pastinakcreme, sprødt hønseskind, grillet salat, sauce blanquette, syltede grønne jordbær og urter*

OKSEFILET

med sauce bordelaise med røget marv, langtidsbagte og glaserede løg, confiteret hvidløg, grillet kartoffelmousseline med urter og syltede perleløg

STEGT HAVTASKEHALE

med sauce nage, glaserede nye rødder, blomkålspuré, brændt forårsløg og syltede tomater*

*serveres med kartofler a part

DESSERTER:

RABARBERSORBET med hvid chokoladeganache med violer, rabarberkompot, knuste lakridsmarengs og lakridssirup

VANILJE PANNA COTTA med ananasgelé, ananasgranité og vaniljeis

HYLDEBLMSTMUSSE med hyldeblomstgastrik, krystalliseret hvid chokolade med tørret yoghurt samt is lavet på limeblade og citrongræs