

Sæsonmenu efterår

september, oktober, november

Forretter

Krydret græskarsuppe med friterede jordskokker, stegt lange, ristede græskarkerner og grøn krydderurteolie

Lavvarmet gravad torsk med hjemmerørt nøddemayo og nænsomt udvalgte torvesalater

Hjemmerøget andebryst glaseret i orange med pærekompot, solbærkaviar og pisket creme fraiche

Hovedretter

Rosastegt andebryst med glaserede rødbeder, grov julienne af syltede smørstegte rodurter, kartoffel mille feuille og trøffelsauce med tyttebær

Glaseret gris vendt i krydderurter, ølbraiseret svinekæbe, grønkålsrulle med årstidens grønt, stegte svampe, sauce chasseur og pommes Anna

Helstegt dyrefilet med sæsonens udvalg af grøntsager, bagt revet kartoffel med timian, løg og bacon, samt vildtsky med brombær

Desserter

Æblegrøn med syltede æblestykker i calvados, bagt havre med hasselnøddekbas, ymerlikør og grøn æblesorbet

Gateau marcel med variation af bær, sprød tuille og skovbærsorbet

3 retter 429,-

*Gældende i perioden september/oktober/november 2017 ved minimum 20 personer
Der tages forbehold for prisændringer*