# Menu 1

***Forret:***

*Rejecocktail: Grønlandske rejer lagt på sprød salat,*

*rød dressing, citron, grønne asparges og dild*

*hjemmebagt italiensk brød og smør*

***Hovedret:***

*Helstegt oksehøjrebsfilet med hjemmelavet bearnaise-sauce og mild peber sauce, bønner svøbt i bacon, torvets grøntsager samt ovnbagte små kartofler med hvidløg*

***Dessert:***

## Pandekager vendt i orange-sauce serveret med grand manier flødeis

*Og mandel flager* ***kr. 275,00***

# Menu 2

***Forret:***

*Hjemmerøget laksefilet med lime-creme lagt på marineret mini salater*

*hertil langtids bagte tomater. Hjemmebagt italiensk brød og smør*

***Hovedret:***

*Kalvetykstegsfilet stegt med krydderurter, hertil kastanje creme sauce*

*majscreppes, torvets grøntsager samt små kartofler vendt med persille smør*

***Dessert:***

*Fragilite-roulade med hindbær/vanilleflødeis,*

*syltet frugt samt flødeskum og karamel slør*  ***Kr. 270,00***

# Menu 3

***Forret:***

# Hjemme gravad laks med gammeldags rævesauce anrettet med sprød salat

*Friske grønne asparges. Hjemmebagt italiensk brød og smør*

***Hovedret:***

# Butterdejs-indbagt oksemørbrad med mild rødvins-moutarde creme sauce

*rosmarinstegte svampe, torvets grøntsager samt kartoffel souffle med urter.*

***Dessert:***

*Kraftig chokolade creme lagt på bunde af fragilite hertil hindbær-vanille sirup samt frisk frugt.* ***Kr. 270,00***

# Menu 4

***Forret:***

*Laksetatar rørt med cremefraiche, rødløg og friske krydderurter*

*hertil citron-vinaigrette og letsaltede filodejs flager*

*hjemmebagt italiensk brød og smør*

***Hovedret:***

*Helstegt oksemørbrad med cremesauce af gule rørhatte, gulerods/kardemomme-souffle, pesto bagte rødløg, torvets grøntsager samt pommes anna med soltørrede tomater*

***Dessert:***

*Cognac-syltede blommer med karamel-flødeis chokolade flager* ***Kr. 270,00***

# Menu 5

***Forret:***

*Mousse af røget laks med krydderurter lagt på feldtsalat,*

*sprøde flager af filodej. Hjemmebagt italiensk brød og smør*

***Hovedret:***

*Kalvefilet stegt som vildt med vildt-flødesauce, råsyltede tyttebær, waldorff salat,*

*æble med ribsgele, torvets grøntsager samt små smør stegte kartofler med persille*

***Dessert:***

*limetærte med vanilleflødeis likør-marinerede bær og flødeskum* ***Kr. 275,00***

# Menu 6

***Forret:***

*Let røget hellefisk med spinat-timbale, råsyltede tyttebær og dildcreme*

*hjemmebagt italiensk brød og smør*

***Hovedret:***

*Helstegt kalvemørbrad med creme sauce af vilde svampe, braiseret rodfrugter*

*torvets grøntsager samt kompot af små kartofler med krydderurter*

***Dessert:***

*Nøddekurv med Italiensk sorbet og flødeis hertil chokolade rør*

*samt citron fløde.* ***Kr. 270,00***

***menu 7***

***Forret:***

***Tapas:***

*Spyd med grillet kammuslinger, tiger rejer,*

*Laks og cherrytomater vendt i urte marinade lagt*

*På rød piment pesto og grønne asparges, løg spire*

 *Røget andebryst med rygeoste creme Samt baby salat*

*Hertil hjemmebagt italiensk brød og smør*

***Hovedret***

Helstegt sommerbuk og oksemørbrad med Carl Johan svampe sauce, portvins marinerede pære, Brombær creme, rabarber kompot torvets grøntsager samt

*Nye franske bretange kartofler vendt i persillesmør*

# Dessert

*Sukker gratineret Creme brulè samt mini nøddekurv med lime sorbet,*

*Lime-appelsin tærte samt friske bær og chokolade rør*

## Pris pr couv. Kr. 350.00

### Menu 8

***Forret:***

*Parmaskinke med galia melon og balsamico glace,*

*grillede Tigerreje spyd med dild mousse, hjemmerøget*

*laksefilet med grønne asparges serveret med løgspire*

*samt italiensk brød med soltørrede tomater og oliven*

***Hovedret:***

*helstegt oksemørbrad bagt i net af basilikum med gul rørhatte svampe creme sauce*

*ovn bagte rodfrugter med timian, rødløgs honning kompot, torvets grøntsager*

*samt nye små kartofler vendt i persille*

***Dessert:***

kraftig fransk chokoladekage med mascaponecreme tilsmagt vanillie anrettet på skovbær coulis og karamel creme.

*Samt sprød kurv med passions frugt sorbet*

***pris pr. couv. kr. 320.00***