

SÆLSKABSMENU

MENUERNE

2 RETTER 395,-

3 RETTER 450,-

4 RETTER 495,-

MIN. 20 KUVERTER

(ER I UNDER 20 GÆSTER ER DET MULIGT AT VÆLGE RETTER FRA AFTENMENU I RESTAURANTEN)

FORRETTER

VARMRØGET FÆRØSK LAKS

SERVERET MED RYGEOSTCREME, SYLTET FENNIKEL, CITRON, HÅNDPILLEDE REJER & GRØNNE ASPARGES

RIMMET KAMMUSLINGER

SERVERET MED RØGET BROCCOLICREME, CRUDITÉ, LIMEVINAIGRETTE, SYLTEDE ÆBLER & ØRREDROGN
+ KR. 55,-

PANI PURI MED RØRT ØRRED

GRÆSK YOGHURT, LIME & PURLØG SERVERET MED SYRNET KÆRNEMÆLK, SYLTET MAJRØE, RADISSER & SYLTEDE GRØNNE ASPARGES

CEVICHE AF TORSKEFISK

MED YUZO, AGURK, CHILI, RØD GRAPE, AVOKADOCREME & PONZUSAUCE

CREMETBLØMKÅLSSUPPE

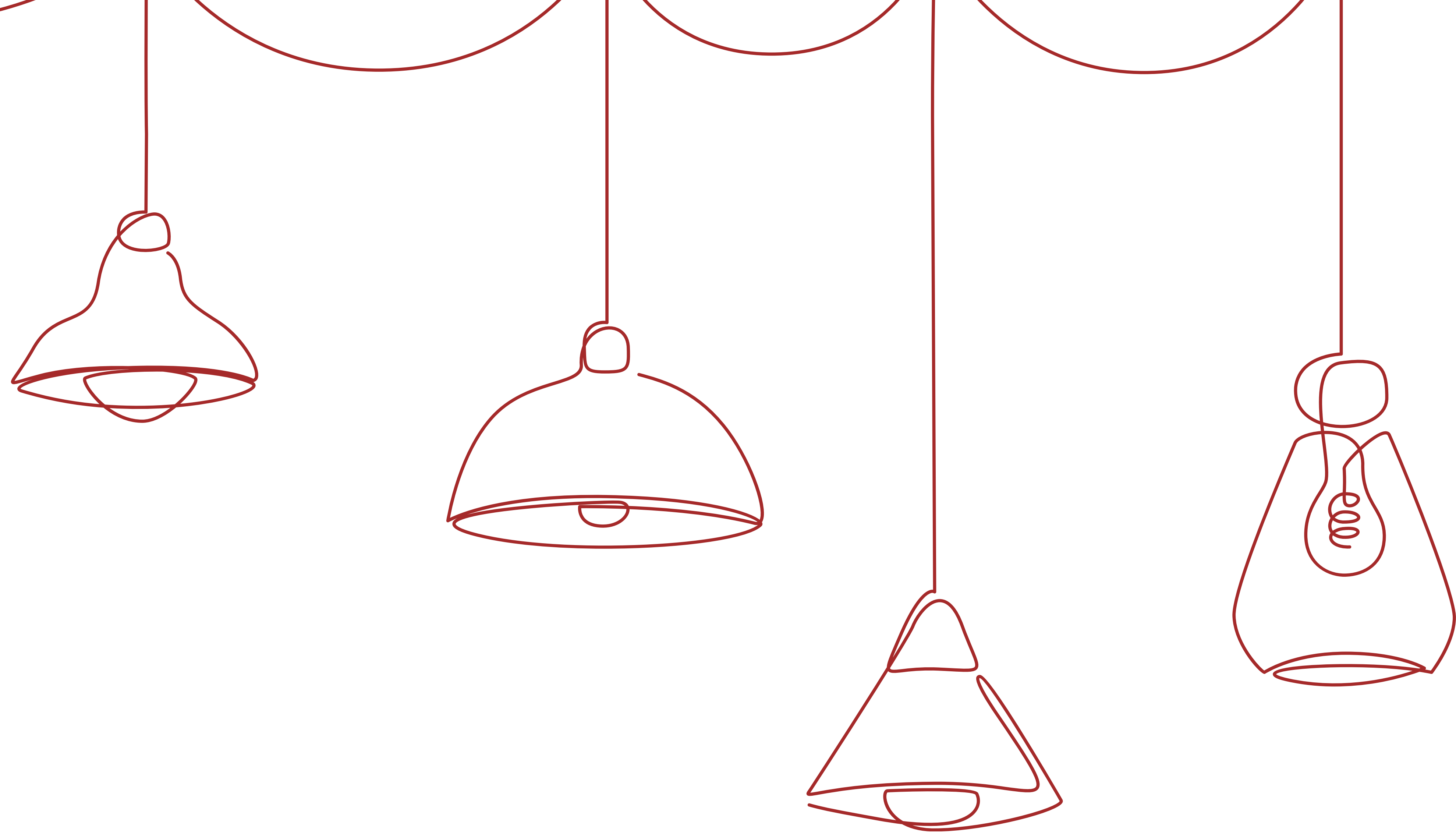
MED RAMSLØGSOLIE, KYLLINGESOUFFLE, SPRØD KYLLINGESKIND & BRØNDKARSE

KYLLINGETERRINE

MED SYLTET FORÅRSLØG & SKINKE FRA CERU HERTIL SERVERES BØNNEMUSH MED SPIDSKOMMEN & GRILLEDE GRØNTSAGER I ÆBLEDDIKE & ØKOLOGISK RAPSOLIE

SORTFØDSSKINKE

MED BURATA, BASILIKUM, RISTEDE MANDLER, HØVLET TRØFFELPICORINO & DEHYDREREDE BLØMMETOMATER
+ KR. 55,-



HØVEDRETTER

GRILLET FARSERET KYLLINGEBRYST
MED GRILLET SPIDSKÅL, HAVGUS, SØDE BEDER I CIDER, KØRVELSAUCE,
TEGT HVIDLØGSPOLENTA & FRISKE URTERTIMIANSTEGT

KALVECULOTTE (SOUS VIDE)
MED ROSMARINKARTOFLER, SMØRSTEGTE GULERØDDER, SELLERIPURE,
SKALOTTELØG I BALSAMICO SAMT SAUCE AROMATIK

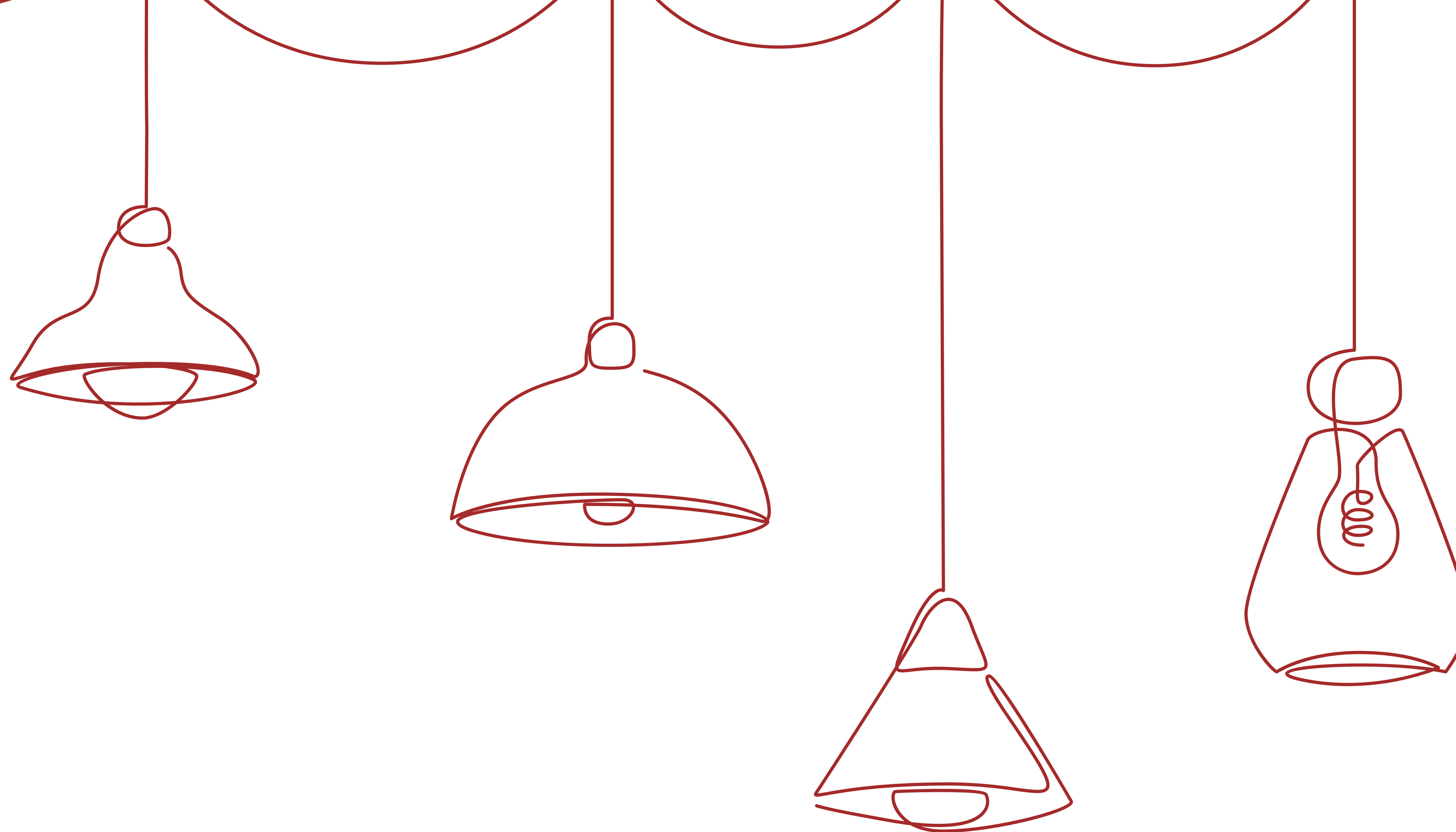
ØLBRAISEREDE ØKSEHALER
SERVERET MED LET KARTOFFELPURE, SPRØDE LØG, SMØRSTEGTE PASTINAKKER,
SYLTEDE RIBS & SKYSAUCE MED URTER

ROSASTEGT ØKSEMØRBRAD
MED HØVLET ANDELEVERSMØR, BAGTE JORDSKØKKER, PURE, ASPARGESBROCCOLI,
SMØRSTEGTE KARTOFLER MED LØVSTIKKE & PORTVINGLACE
+ KR. 65,-

ROSASTEGT KRØNDYRRYG
SERVERET MED SMØRRISTEDE SVAMPE, SØDE RØDBEDER I BALSAMICO, PURÉ,
SENNEPSSAUCE, SYLTEDE TYTTEBÆR & HVIDE KARTOFLER
+ KR. 65,-

CIDER & ANIS BRAISEREDE SVINEKÆBER
SERVERET MED RØDFRUGTMØS, STEGTE BØGEHATTE, KRYDDERBAGT BUTTERNUTSQUASH,
SYLTEDE SKALOTTELØG & SKYSAUCE FRA RETTEN

BAGT KULMULE
MED PERSILLESMØR SERVERET MED HVIDE KARTOFLER, ØRREDROGN
SAMT FRIKASSÉ MED SELLERI, PORRE & FENNIKEL



DESSERTER

HVID CHOLADE BROWNIE

MED VALNØDDER HERTIL HAVENS BÆR, VANILJEIS, NOUGATINE & SALTKARAMEL

BLOMMETÆRTE MED MARCIPAN

HERTIL SØD MADEIRA, BLOMME CHUTNEY, CREME ANGLAISE & TØRREDE BLOMMER

RUMMELI'S ØSTEBØRD

- MIN. 10 FORSKELLIGE DANSKE & UDENLANDSKE ØSTE, KNÆKBRØD
& HJEMMELAVET TILBEHØR
+ KR. 50,-

PROFITORELES MED SOLBÆRCREME

MED HØRNSALTKARAMEL, FRISKE SOLBÆR FRA HAVEN, SOLBÆRSORBET,
SOLBÆRCULIS & MANDELKROKANT

KASTANJE & PEANUTBUTTER FUDGE CAKE

SERVERET MED SORBET, SYLTET ANANAS, ANANASSIFON
& HVID CHOKOLADESAUCE MED KARDEMOMME

ÆBLETRIFFLI

MED MASCAPONECREME, HASSELNØDMÜSLI, SOLBÆRCULIS & SALTKARAMEL

KARAMEL & ANIS POCHERET PÆRE

HERTIL VERBENASUKKER, HJEMMELAVET VANILJEPARFAIT, HASSELNØD,
CREME ANGLAISE LIME

LIME CHEESECAKE

MED PASSIONSGELE HERTIL SYLTED E SKOVBÆR, KONDENSERET MÆLK,
INGEFÆRCRUMBLE & PASSIONSFLØDE