

## Selskabsmenu April - Juni, 2018

### Menu 1

Hvide Asparges

Rejer, stenbidderrogn, brødcrouton, sauce mousselin, karse

Kyllinge kroket

Gulerodspure, syltet løg, komprimeret agurk, pickels broken gel, kålrabi, rød shiso

Oksefilet

Forårsløg, savoykålspakke med oxehale, syltet grønne jordbær, kartoffelfondant, chips og pebersauce

Hvid Chokolade

Pisket chokoladeparfait, syltet rabarber, rabarber is, rabarber crudité, mazarin og skovsyre

3 retter – 339,-

4 retter – 389,-

### Menu 2

Gravad kalvemørbrad

Spæde grøntsager, røget youghurt og maltjord

Pocheret øko æg

Blomkålspure, blomkåls crudité, karse, rugbrøds crunch

Urtefarseret unghanebryst

Stegte svampe, majroe i hyldeblomst, spinatpure, salt kartoffelkugler vendt i tørret urter, brøndkarse og morkelsauce tilsmagt fynsk forår

Mørk chokolademousse

Kirsebærfromage, kirsebærgel, kirsebær- og rom is, lakridstuille

3 retter – 309,-

4 retter – 350,-

**Klassisk selskabsmenu april – juni, 2018\***

Forret:

Klar suppe med kød- og melboller

Hovedret:

Kogt spidsbryst

Kartofler, gulerod, selleri og peberrodssauce

Dessert:

fløderand

3 retter kr. 325,- pr. person

**Natmad**

Hotdogs med tilbehør 75,-

Gumbo 80,-

Pølse og ostebord med hjemmelavet brød 90,-

**Tilkøbs pakker til jeres middag.**

**Tilkøb 1**

- **Apperitiff**
- **Kaffe, the og hjemmebagt cookies**
- **Natmad**
- **vinmenu**

**349,- kr.**

**Tilkøb 2**

- **Apperitif**
- **Kaffe, the og hjemmebagt cookies**
- **Vinmenu**

**285,-kr**

**Tilkøb 3**

- **Apperitiff**
- **Kaffe, the og hjemmebagt cookies**
- **Natmad**

**160,- kr.**