

Forretter

Parmaskinke med svampecreme

Tynde skraver lufttørret skinke fyldt med svampecreme, anrettet på hjerteblade med nedkogt balsamico på toppen. Serveres med hjemmebagt brød og smør.

48,00 kr. pr. person

Oksemørbrad carpaccio med tzatziki

Tynde skiver af oksemørbrad marineret i pikant lage anrettet på spæde salater. Hertil tzatziki, krydderurteflutes og smør.

48,00 kr. pr. person

Tarteletter med høns i asparges

3 stk. pr. person

45,00 kr. pr. person

Tapas

Kæmperejer i hvidløgslage, spansk lomo og scioccopølse samt en fiskespecialitet serveret med grillet peberfrugt, oliven og manchego ost. Hertil hjemmebagt brød og smør.

65,00 kr. pr. person

Klassisk rejecocktail

Med hjemmebagt brød og smør.

45,00 kr. pr. person

Kold dampet laks med sauce verte

Hel kold dampet laks overtrukket med sauce verte, anrettet på sprød salat, pyntet med rejer, citron, kaviar og dild. Serveres med hjemmebagt brød og smør.

55,00 kr. pr. person

Forretter

Røget lakseroulade med kaviarcreme

Kold lakseroulade med rejer, krabbekød og piement. Anrettet på sprød salat, pyntet med asparges og kaviar. Serveres med lækker cremet dressing, hjemmebagt brød og smør.

55,00 kr. pr. person

Indbagt laks

Hel laks med lækker laksefars og hel spinat i butterdej. Serveres med citron og hummersauce.

55,00 kr. pr. person

Fiskefillet "Rhode Island"

Dampet og stegt fiskefillet anrettet rejer, asparges, citron og kaviar. Serveres med thousand islanddressing, hjemmebagt brød og smør.

55,00 kr. pr. person

Fillet af Viktoriabross

Kold hvidvinsdampet fillet af Viktoriabross overtrukket med asparges-karrydressing pyntet med grønne asparges og krebsehaler. Serveres med hjemmebagt brød og smør.

65,00 kr. pr. person

Kold pigvarsouffle

Skiver af pigvarsouffle anrettes på salat med krebsehaler. Serveres med cremet sauce verte, hjemmebagt brød og smør.

65,00 kr. pr. person

Hovedretter

Gammeldags svinekam

Svinekam med rødkål, surt, hvide og brunede kartofler samt flæskestegssauce.

98,00 kr. pr. person

Helstegt Antonius skinke

Langtidsstegt Antonius skinke med friske grønsager, stegte kartofler og kraftig flæskestegssky.

98,00 kr. pr. person

Svinemørbrad "Marie"

Ristet svinemørbrad indbagt i nøddesoufflefars og fedtnet. Serveres med kryddersauce, gourmet kartofler og friske grønsager.

98,00 kr. pr. person

Indbagt farseret kalkunbryst

Kalkunbryst marineret i mild chili og indpakket i krydderfars. Serveres med svampesauce, timian-kartofler og friske grønsager.

98,00 kr. pr. person

Kalvesteg stegt som vildt

Kalvesteg stegt som vildt serveres med stegte kartofler, vildtsauce, surt, tyttebær og Waldorffsalat

118,00 kr. pr. person

Kalvesteg "Grand Veneur"

Kalvetyksteg braiseret i hvidvin serveres med smørstegte kartofler, ovnbagte grøntsager og mild pebersauce.

118,00 kr. pr. person

Hovedretter

Gammeldags oksesteg

Braiseret oksesteg med hvide kartofler, oksestegssauce, friske grønsager surt og glaserede perleløg.

128,00 kr. pr. person

Oksefilet Bearnaise

Rosastegt oksefilet serveres med 2 varianter af årstidens grønsager, citronstegte bacon-kartofler og sauce bearnaise.

140,00 kr. pr. person

Rosastegt kalvefilet

Rosastegt kalvefilet med råstegte kartofler, svampecreme og 2 varianter af årstidens grønsager.

148,00 kr. pr. person

Oksemørbrad

Rosastegt oksemørbrad serveres med stegte kartofler, sauce bordelaise og 2 varianter af årstidens grønsager.

168,00 kr. pr. person

Desserter

Hjemmelavet islagkage

Peter Heering is fyldt med nødder, mandler, kirsebær, chokolade og nougat. Pyntet med flødeskum og frisk frugt.

48,00 kr. pr. person

1/2 Ananas

½ Ananas med frisk frugtsalat og iscreme.

55,00 kr. pr. person

Daim-Tobleroneis

Hjemmelavet Daim-Tobleroneis med brombærcoulis og frisk frugt.

48,00 kr. pr. person

Kagetallerken

Chokoladekage, valnøddetærte og æbletærte serveres med rå-marinerede brombær og creme-fraiche. Pyntes med friske frugter.

55,00 kr. pr. person

Nougat parfait med citronsorbet

Hjemmelavet nougat-isbombe fyldt med citronsorbet og overtrykket med chokoladeslør.

48,00 kr. pr. person

Mandelrand

Mandelrand med frisk frugtsalat og iscreme.

55,00 kr. pr. person

Chokoladekage

Hjemmelavet chokoladekage med et tyndt lag chokolademousse. Serveres med frisk frugt og iscreme.

48,00 kr. pr. person

Desserttallerken

Hjemmelavet kage og is med frisk frugt anrettet på purè af råsyltede frugt.

55,00 kr. pr. person