

Selskabsmenu

Set menu

Assorterede snacks pr. person	125	<i>Assorted snacks per person</i>
Canapé pr. stk.	30	<i>Canapé apiece</i>
Østers pr. stk.	48	<i>Oysters apiece</i>

Suppe

Hummersuppe med hummersoufflé
Okseuppe med marv og persille
Jordskokkesuppe med trøffel (v)

Kolde forretter

Pate en croûte, surt sødt & stærkt
Røget laks fra Samsø med urtecreme & crudité
Klassisk salat af dansk hummer & toast melba (*)
Saltbagt selleri med svampe og parmesan
Tatar af okse med løg og estragon

Varme forretter

Indbagt pighvar med spinat & hummersauce (*)
Friterede kammuslinger med rouille & crudité
Stegt helleflynder med sauce blanquette
Søtungefilet Florentine (*)
Glaserede brisler Krystalliseret løg og sauce bordelaise

I sæson har vi også stenbiderrogn, fjordrejer & asparges

Hovedretter

Frilandskylling label rouge med mørkler & blanchet sauce
Vagtel en cocotte med druer & cognac
Oksemørbrad i knust peber med bagte løg og pebersauce
Côte de boeuf med sauce bordelaise & bearnaise
Kalvekotelet pommes rosti og cremet mørkel sauce
Risotto med svampe (v)
Indbagt due med sauce gastrique
Oksemørbrad Wellington med sauce bordelaise

I sæson har vi også spæde lam, sommerbuk 16/5-15/7, hård- og fjervildt 1/9-31/12

Ost

Oste fra nær & fjern
Trøffelost med madeirasky & toast melba
Mont d'Or med smørstegt rugbrød

Dessert

Crème brûlée & iscrème
Glaseret citrontærte & iscrème
Glaserede pandekager med æblekompot & calvados
Pære Belle-Helene
Profiteroles med vaniljeis & varm chokoladesauce
Chokolade nougatine med svesker & iscrème

3 retter	665
4 retter	765
5 retter	865

*Dagspris
(v) vegetar

Specielle ønsker, vinmenu eller oplysninger om allergener
Spørg endelig løs

Soups

*Lobster soup with lobster soufflé
Beef soup with marrow and parsley
Jerusalem artichoke soup with truffle (v)*

Cold starters

*Pate en croûte, sour sweet & strong
Smoked salmon from Samsø with herb cream & crudité
Classic salad of Danish lobster & toast melba (*)
Salt baked celeriac with mushrooms and parmesan cheese (v)
Tartare of beef with onions and tarragon*

Warm starters

Turbot in puff pastry with spinach & lobster bisque ()
Deep-fried scallops with rouille & crudités
Pan fried halibut with sauce blanquette
Sole fillet Florentine (*)
Glazed veal sweet bread, caramelized onion & sauce bordelaise*

In season we also serve lumpfish roe, fjord shrimps & asparagus)

Main courses

*Free-range chicken label rouge with morels & blanchet sauce
Quail en cocotte with grapes & cognac
Beef tenderloin in crushed pepper with baked onion & pepper sauce
Côte de boeuf with sauce bordelaise & béarnaise
Veal chop with pommes rosti & creamy morel sauce
Mushroom risotto (v)
Pigeon in puff pastry with sauce gastrique
Beef wellington with sauce bordelaise*

In season we also serve lamb 16/5-15/7, haired & feathered game 1/9-31/12)

Cheese

*Cheese from near & far
Truffle cheese with madeira aspic and toast melba
Mont d'Or with butter fried rye bread*

Dessert

*Crème brûlée and ice cream
Glazed lemon pie & ice cream
Glazed pancakes with apple compote & calvados
Pear Belle-Helene
Profiteroles with vanilla ice cream and warm chocolate sauce
Chocolate nougatine with prunes & ice cream*

3 courses
4 courses
5 courses

*Today's price
(v) vegetarian

*Special requests, wine menus or information on allergens
Feel free to ask*