

# Den Moderne menu til den moderne fest

*Laks, rimet serveret på syltede grøntsager, grov sennepscreme og grønne asparges*

*Torsk bagt serveret med glaseret rødbeder, estragon majonæse og sprød parmaskinke*

*Fladfisk ristet anrettet med persillerods puré, dampet kål og skaldyr bisque*

## **Hovedretter**

*Unghanebryst i serranoskinke hertil braiseret fennikel, spinat og hanesauce, små kartofler*

*Svinekam fra landet stegt med nye urter serveret med bagte rodfrugter samt marineret kartofler i grov sennep og citron skal*

*Kalvefilet stegt rosa, braiseret rødøg/ærte puré med salvie, hertil pommes anna og dobbelt rødvin sky*

## **Desserter**

*Mazarrinkage med hvid chokoladeparfait og syltede bær og myntesirup*

*Brasieret ananas i vanilie og cubansk rom serveret med hjemmelavet vanilieis*

*Chokoladefondant med orange/vanilieis og crokant og bær*

*Pris pr cov. 349.00*

*vælg*

*1 forret - 1 hovedret - 1 dessert*

**Velbekomme**