

# Menukort

## Forretter:

1a.Gravad laks med sennepsdressing, flutes og surbrød

2a.Cocktail af grønlandsrejer med dressing

3a.Ferskrøget kalkunbryst med rørag og asparges

4a.Butterdejscrustade med høns i asparges

1b."Indbagt Fiskesympfoni", Forskellige fisk indbagt i butterdej sammen med sauce Bechamel,serveres med lime og brøndkarse

2b.Rødspættefilét "Florentine",med spinat og sauce Mornay

3b. Laksefarseret rødtungerouladeserveret på sprød salat med rejer og sauce Verte

4b.Pigvarmoussésvøbt i ferskrøget laks med dildcreme

1c.Røget bækførel-filét med spinat en branche, lun rørag og hjemmebagt flútes

2c. Lakse-symfoni, Gravad, orangemareret og røget laks, brød og smør

3c. Lun rødtungefilét med hummer-og aspargesstykker samt sauce Hómard

4c. Fiske-tallerken, Dampet havkat svøbt i røget laks og porresnitte,, dampet rødtungefilét, krebs og kinareje,hertil sauce med krydderurter

## Hovedretter:

5a. Gammeldaw's okse-eller kalvesteg med glaserede løg, gulerødder, surt og sødt, hvide kartofler og god gammeldags sovs

6a. Flødebraiseret kalvetyksteg med glaserede rodurter, pommes rissolés og portvinssauce

7a.Glaseret nakkekamfilét fyldt med sennepskrydderblanding,2 slags grøntsager,samt råstegte kartofler og Dijónsauce

8a.Salatindbagt kalkunbryst farseret med pigmentoufflé,med 2 slags grøntsager, pommes Hasselbach og svampesauce

5b.Tyndstegsfilét (stegt efter ønske) med blomkålsbuketter, gulerødder,bagte eller råstegte kartofler,sauce Bordelaise eller sauce Bearnaise

6b.Carvery Grillbuffét Med (kalkunbryst, lammekølle,dyrekølle,skinke og oksefilét, stor salatbuffet med div. dressings,flødebagte kartofler, samt sauce og Polancebrød( vælg 3/4 slags kødaltefter hvormange i er)

7b.Dampet sprængt andebryst med frossen flødepeberrod, porrer og gulerødder,samt creme sauce

8b.Kalvetykkam som vildt ,Stegt i nødder med 3 slags garniturer,pommes Rissolés og nøddesauce

5c.Oksemørbrad Wellington,med spinat, indbagt i butterdej, årstidens garniture,pommes Macarie og sauce efter ønske

6c.Kalvefilét med friske grøntsager,champignons á la crème, samt pommes Rissolés

7c.Rødvinsmarineret vildsvinekølle med farinstegte tranebær, broccoli,pommes Croquette og sauce Bordelaise

8c.Hjortekølle med farseret tomat,haricot verts, pommes Hasselbachsamt pebervildtsauce

Desserter:

9a."Karetmageren's isdessert",Flødeisrand med 1 slags sorbét,pyntet med fløde og frugt

10a.Pærer belle Helene,med vanillieis og chokoladesauce

11a.Pistacie-fløderand,med grønne, pernodmarinerede, figner

12a.Citronfromage,pyntet med fløde og frugt

9b.Vanillie-isrand med 3 slags Sorbét,pyntet med chokolade og bær

10b.Chokolade-isbombe,fylt med appelsinsorbétog overtrukket med chokoladeslør

11b.Nougat-fragilitet med friske frugterserveret på hindbærkompot

12b.Omelet én Surprise Indbagt is og frugt i marengs på kagebund

9c.Islagkage med marcipan,3 slags is på kagebund,overtrukket med marcipan

10c.Cherry brandy Isbombe med marinerede kirsebær,serveret i chokoladeskål

11c.Beausjolais-Pærer i chokolade,med rørt is og marcipan

12c.Dessert-tallerken med fromage, kage, is og frugter (bær)

menu A kr. pr. cov. 278,00,menu B kr.pr. cov. 338,00,menu C kr. pr cov.388,00