

## Menu 1

### **Forret:**

*Rejecocktail: Grønlandske rejer lagt på sprød salat, rød dressing, citron, grønne asparges og dild  
hjemmebagt italiensk brød og smør*

### **Hovedret:**

*Helstegt(kornfedet) oksefilet med hjemmelavet bearnaisesauce og mild pebersauce, bønner svøbt i bacon, torvets grøntsager samt ovnbagte små kartofler med hvidløg*

### **Dessert:**

*Pandekager vendt i orange-sauce serveret med grand manier flødeis  
Og mandel flager*

**Pris pr. kuvert Kr. 295,00**

## Menu 2

### **Forret:**

*Hjemmerøget laksefilet med lime-creme lagt på marineret mini salater  
hertil lang tids bagte tomater. Hjemmebagt italiensk brød og smør*

### **Hovedret:**

*Kalvetykstegsfilet stegt med krydderurter, hertil kastanje creme sauce  
majscrepes, torvets grøntsager samt små kartofler vendt med persillesmør*

### **Dessert:**

*Fragilite-roulade med hindbær/ vaniljeflødeis,  
syltet frugt samt flødeskum og karamel slør*

**Pris pr. kuvert Kr. 290,00**

## Menu 3

### **Forret:**

*Hjemme gravad laks med gammeldags rævesauce anrettet med sprød salat  
Friske grønne asparges. Hjemmebagt italiensk brød og smør*

### **Hovedret:**

*Okse ribeye (Kornfedet) med mild rødvins-moutarde creme sauce  
rosmarinstegte svampe, torvets grøntsager samt kartoffel soufflé med urter.*

### **Dessert:**

*Kraftig chokoladecreme lagt på bunde af fragilite hertil hindbær-vanilje  
sirup samt frisk frugt.*

**Pris pr. kuvert Kr. 310,00**

## **Menu 4**

### **Forret:**

*Laksetatar rørt med cremefraiche, rødløg og friske krydderurter  
hertil citron-vinaigrette og letsaltede fillodejs flager  
hjemmebagt italiensk brød og smør*

### **Hovedret:**

*Helstegt oksemørbrad med cremesauce af gule rørhatte, gulerods/kardemomme-souffle,  
pesto bagte rødløg, torvets grøntsager samt pommestrukker Anna med soltørrede tomater*

### **Dessert:**

*Cognac-syltede blomster med karamel-flødeis chokolade flager*

**Pris pr. kuvert Kr. 310,00**

## **Menu 5**

### **Forret:**

*Mousse af røget laks med krydderurter lagt på feldtsalat,  
sprøde flager af fillodej. Hjemmebagt italiensk brød og smør*

### **Hovedret:**

*Kalvefilet stegt som vildt med vildt-flødesauce, råsyltede tyttebær, Waldorff salat,  
æble med ribsgele, torvets grøntsager samt små smør stegte kartofler med persille*

### **Dessert:**

*limetærte med vanilje flødeis likør-marinerede bær og flødeskum*

**Pris pr. kuvert Kr. 285,00**

## **Menu 6**

### **Forret:**

### **Tapas:**

*Spyd med grillet kammuslinger, tiger rejer,  
Laks og cherrytomater vendt i urter marinade lagt  
På rød piment pesto og grønne asparges, løg spire  
Røget andebryst med rygeoste creme Samt baby salat  
Hertil hjemmebakket italiensk brød og smør*

### **Hovedret**

*Helstegt oksemørbrad med Carl Johan svampesauce, portvins marinerede pære, Brombær  
creme, rabarberkompot torvets grøntsager samt  
Nye franske bretagne kartofler vendt i persillesmør*

### **Dessert**

*Sukker gratineret Creme brulé samt mini nøddekurv med lime sorbet,  
Lime-appelsin tærte samt friske bær og chokolade rør*

**Pris pr. kuvert Kr. 350.00**

## **Menu 7**

### **Forret:**

*Parmaskinke med melon galia og balsamico glace,  
grillede Tigerreje spyd med dild mousse, hjemmerøget  
laksefilet med grønne asparges serveret med løgspire  
samt italiensk brød med soltørrede tomater og oliven*

### **Hovedret:**

*helstegt kalvemørbrad gul rørhatte svampe creme sauce  
ovn bagte rodfrugter med timian, rødlogs honning kompot, torvets grøntsager  
samt nye små kartofler vendt i persille*

### **Dessert:**

*kraftig fransk chokoladecake med mascarponecreme tilsmagt vanilje anrettet på skovbær  
coulis og karamel creme.  
Samt sprød kurv med passionsfrugt sorbet*

**Pris pr. kuvert Kr. 340.00**