

## MENUFORSLAG TIL SELSKABER

### Forret

- Rimmet torsk lagt på ærteskud, drys af ristet bacon og rug – Kr. 85,-
- Kartoffelblinis med røget laksetatar og grøn mayo dutter – Kr. 80,-
- Antipasta – italienske specialiteter (div. tørrede skinker, pølser og frittata mv.) – Kr. 75,-
- Hjemmelavet varmrøget laks med avokadocreame, salat, vilde tomater, ristede pinjer og lime – Kr. 65,-
- Rejecocktail a la Leopold med dressing – Kr. 60,-
- Laksemousse lagt på tang og pyntet med lime og ristet rug – Kr. 60,-
- Lækker cremet tunmousse med et drys af rejer, dertil dressing – Kr. 65,-
- Tarteletter med høns i asparges – Kr. 65,-
- Spinatroulade med røget laks og rejer, dertil en sauce verte – Kr. 65,-
- Tapastallerken – Kr. 85,-
  - Glas med ærtepesto og tigerreje
  - Vitello tonnato med hele kapers
  - Gazpacho
  - Blinis med chiliost, sprød serrano og bruchetta (kan ændres)

Der serveres koldhævet hjemmebagt brød og smør, til de forretter, hvor det hører til.

### Hovedret

- Kalveculotte med dijonsauce, små ovnbagte kartofler, grillede gulerødder med gremolata, langtidsbagte tomater og asparges med bacon – Kr. 175
- Okseturnedos af mørbrad med pommes anna, rødvinglace, grillet grønt efter sæson – Kr. 195,-
- Unghanebryst a la saltimbocca dertil marsalasaucen, svamperisotto med parmesanflager samt grøn salat vendt i vinaigrette – Kr. 155,-
- Gammeldags oksesteg med perleløg, peberrod, kartofler, sovs, bærkompot, surt, samt årstidens grøntsager – Kr. 160,-
- Flæskesteg med sovs, brune og hvide kartofler, hjemmelavet rødkål og syltede agurker. I forår- og sommersæsonen anbefaler vi nye kartofler, sommergrønt og agurkesalat – Kr. 155,-
- Helstegt oksefilet med 2 slags saucer, rødvin og bearnaise, dertil kartoffeltårn med persillepesto og smørvendt grillet grønt – Kr. 175,-
- Helstegt kalvefilet som vildt med kartofler, waldorfsalat, skysauce, tranebærkompot, bacon svøbte bønner og grillede rodfrugter – Kr. 175,-

### Dessert

- Islagkage på mandelbund – Kr. 65,-
- Panna Cotta med årstidens bær og frugtsauce – Kr. 55,-
- Gâteau Marcel tilbehør – Kr. 75,-
- Citronfromage med skum og blomst – Kr. 55,-
- Lun chokoladefondant med blødt hjerte, samt is og bær – Kr. 65,-
- Mandelrand med rørt is og årstidens frugt – Kr. 65,-
- Desserttapas 4 slags – Kr. 80,-:
  - Lille chokoladekage med karamel
  - Daimis med bær
  - Trifli i glas med råcreme
  - Pandekager med hvid chokolade og citroncreme

## Natmad

- Pølser og brød med hele udtrækket – Kr. 65,-
- Fade med pålæg – 4 forskellige slags, samt hjemmebagt rugbrød – Kr. 65,-
- Aspargessuppe med brød – Kr. 60,-
- Sandwich/trekanter 2 stk. pr. person – Kr. 45,-
- Frikadeller og kold kartoffelsalat – Kr. 65,-

## Sammensæt jeres menu

- Helstegt oksefilet
- Tortilla med kylling og peberfrugt
- Porchetta (italiensk flæskesteg med flæskesvær hele vejen rund)
- Frikadeller
- Kyllingespyd
- Let røget svinekam med sprød svær

Hvis forret undlades, anbefaler vi, at der vælges mindst 3 slags kød.

Pris for kød:

- 2 slags kød – Kr. 75,-
- 3 slags kød – Kr. 95,-

## Tilbehør

- Smørristede små kartofler med drys af urter
- Kartoffelroulade med persillepesto
- Pommies anna
- Stegte kartofler med bacon
- Flødekartofler
- Bearnaisesauce
- Rødvinsauce
- Skysauce
- Spæde nye salater med flødedressing
- Broccoli salat med bacon
- Tomatsalat med mozzarella
- Grøntsagstærte
- Dagens salat og dressing.
- Grillet grøntsager med gremolata

Pris for tilbehør:

- 4 slags – Kr. 75,-
- 5 slags – Kr. 85,-