



Sæsonmenu: Maj - Juni

Forretter:

Danske asparges med sauce mousseline
Håndpillede rejer, dild og grøn olie.

+kr. 25

Røget laks fra Kerteminde

Salat, urter, grøn mayo og maltjord.

Mellemret:

Urtesalat med skaldyr

Asparges, jomfruhummer, kammusling, citronperler og radise.

Hovedretter:

Rosastegt lammeculotte

hertil bagt hvidløg, nye urter, kartofler og luftig persillesauce.

Farseret Gråsten kylling

med rabarberkompot, syltet agurk, kartoffel og kyllinge-skysauce.

Rosa stegt dansk kalvefilet

hertil sprød sommergrønt, nye kartofler og cremet estragonsky.

+kr. 25

Desserter:

Udvalg af franske AOC oste

hertil hjemmesylt, knækbrød og oliven nicoise .

Hvid chokolademousse

med syltede rabarber, vanilje og sprød tuille.

Københavnerstang a la dessert

Vaniljeis, ananassorbet og mørk chokolade.



Den klassiske menu

Forretter:

Hjemmelavede krustader
med fyld af høns og asparges.

Stjernesked a la Trinity

Dampet og stegt fiskefilet med rejer og 2 slags dressing,
hjemmebagt brød og smør.

Hovedretter:

Kalvesteg stegt som vildt

serveret med bønner, perleløg, waldorff salat, hjemmelavet
agurkesalat, tyttebær og skysauce.

Helstegt svinekam med tilbehør efter årstiden

Vinter - Med æbler, svesker, kartoffel, rødkål og skysauce.
Sommer - 3 slags varme grønsager efter årstiden, ristede
kartofler og urteglace.

Desserter:

Hasselnødderand med nougat

Serveret med frisk frugt og rørt vaniljeis.

Hjemmelavede pandekager

Serveret med rørt vaniljeiscreme og syltet brombær.

Klassisk menu sammensættes af ovenstående muligheder.

