



Sæsonmenu: Oktober - December

Forretter:

Cremet suppe af efterårets svampe
serveret med fasan og sprød pancetta.

Rødbedelaks

med urter, sauce ravigote, og toast.

Mellemret:

Terrine af Lillebælt fisk
med feldsalat, chips og urtemayo.

Hovedretter:

Duet af filet og skank fra krondyr +kr. 15
serveret med hatte-svampe, selleripure
og portvinssauce.

Rosastegt oksemørbrad +kr. 35
serveret med ristede hattesvampe, pommes fondant
og sauce Bordelaise.

Braiseret gråand
serveret med pære, friteret løg, knust kartoffel
og brombærsauce.

Desserter:

Udvalg af franske AOC oste
hertil hjemmesylt, knækbrød og oliven nicoise .

Tarte Tatin
med nougatis, lakridscreme og karamel.

Chokoladesurprice
Mørk chokolade, mousse, orange
og grand cru sauce.

+kr. 25



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.

