



TRINITY FEST

Sæsonmenu: Oktober - December

Forretter / mellemretter:

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

Bagt torsk
med glaskål, linser og dildemulsion.

Skagenskinke
med marineret grønkål, æble og Karl Johan mayo.

Hovedretter:

Duet af filet og skank fra dådyr
serveret med hattesvampe, selleripuré, Pommes Anna og vildtskysauce.

Rosastegt dansk oksemørbrad
serveret med rødløg, kål, Pommes Fondant og sauce Bordelaise.

Stegt andebryst
med glacerede rødbeder, svampe, Pommes Rösti og solbær skysauce.

Desserter:

Udvalg af danske økologiske oste
hertil hjemmesylt, knækbrød og oliven.

Sprød æbledessert af økologiske æbler
med blåbær, rosmarin, mandler og vaniljecreme.

Trinity chokoladesurprise
af mørk chokoladeskal, hvid chokolademousse og syltede kirsebær.