

# SELSKABSMENU

4. januar - 10. februar 2018

## VELKOMSTRINK & SNACK

1 glas Spumante 75 kr eller 1 glas champagne 90 kr

\* Oliven & mandler 25 kr pp \*

## FORRETTER

### GRAVAD KRONDYRSFILET

Gammel knas - estragonmayo - skovbær

\* Alvarinho Solheiro, 2016 - Quinta de Soalheiro (Portugal) \*

### SELLERISUPPE

Trøffel - croutoner - purløg

\* Chardonnay Langhe, 2016 - Luca Bosio (Piemonte, Italien) \*

## HOVEDRETTER

### FRITGÅENDE UNGHANE FRA HOPBALLE MØLLE

Perlebyg - rødbede - salvie

\* Les Coteaux Schisteux Séguret, 2014 - Boutinot (Rhône, Frankrig) \*

### LANGTIDSBRAISERET KALVEPIDSBRYST

Grønkål - peberrod - gulerod

\* Pinot Noir, 2013 - Robert Goldenits (Burgenland, Østrig) \*

### CREMET PERLEBYGOTTO

Svampe - spinat - timian

\* (Vegetarisk/vegansk) \*

## DESSERTER

### CHOKOLADE

Appelsin - jordbær - nøddeknas

\* Recioto della Valpolicella, 2014 - Recchia (Veneto, Italien) \*

### CITRONTÆRTE

Marengs - citronverbena - kørnemælksis

\* Vin de Glacière, 2012 - Pacific Rim Winemakers (Columbia Valley, USA) \*

Vi tager naturligvis hensyn til evt. vegetarer, veganere, allergier og andre særlige behov - blot giv os besked herom på forhånd

Ønskes fisk til hovedret - tillæg 30 pp

### SELSKABER SKAL FORUBBESTILLE SAMME MENU TIL HELE SELSKABET OG BETALE SAMLET.

3 retters menu 375,- per person

Ønskes der en 4 retters menu tilføjes ost efter hovedretten - tillæg 75,-

Prisen inkluderer brød og smør samt husets vand ad libitum, med og uden brus - rensset og filtreret

Vi anbefaler at tilkøbe \*vinmenuen\* (3,5 glas) kr. 295,- (4,5 glas) kr. 360,-

Kaffe/the 40 pp - Petit fours 40 pp - Avec 90 pp

Endeligt antal gæster samt menuvalg bedes oplyses via email senest 4 dage før ankomst

Der faktureres herefter for minimum det antal gæster I har oplyst os om. Dette gælder også ved annullering og/eller no-show