

FORRET - MELLEMRER HOVEDRET - DESSERT

Lakseriелette med brøndkarsecreme og syltede tyttebær.	110,00
Bresaola med persillecreme, syltet fennikel og sprødt hvidløgsbrød.	110,00
Varmrøget laks med porre-fennikelcreme.	110,00
Tigerrejer på blomkålspurè, maltjord og urter	120,00
Rimmet laks på syltet fennikel, rygeostcreme, maltjord og krydderurter	110,00
Fisketallerken med bagt laks, tigerrejer, musling i skal og tunmousse	165,00
Rødtungeturban m. tomatconcassé, Sc. Vin Blanc og druer.	110,00
Kammuslinger med avokado, tomat Salat i skal.	130,00
Bagt torskefilet med senneps- og rødbedecreme toppet med urter.	115,00
Ristet laks og laksemousse i tomat, med strimlede grønsager. Dertil purløgsceme.	125,00
Roulade af rødtunge og norsk laks, anrettet på salat og ørredrogncreme.	125,00
Hvidvinsdampet norsk laks på rucola m. sauce Pikant, rejer og asparges.	115,00
Indbagt laks med spinat og jomfruhummersauce.	130,00
Rejecocktail med salat af julienne, paprikadressing.	125,00
Tarteletter fyldt med høns og asparges. (ingen brød og smør)	110,00
Krebsehaler indbagt i fiskesouffle med spinat og hummersauce.	125,00
Soulakispyd med tigerrejer og laks på lage af agurk-melon relish.	125,00
Varmrøget berberiandebryst med syltet selleri og ølbraiseret valnødder	115,00
Fransk løgsuppe med bagte ostebrød.	110,00
Maria`s berømte tomatsuppe med pasta.	110,00
Jomfruhummerbisque fyldt med urter, hummerhaler og kammuslinger.	155,00

Mellemretter

Serveres mellem forret og hovedret eller hovedret og dessert:

Pæresorbet med Poire Williams eller Estragonsorbet	40,00
Blinis med røget laks og purløgsmayo	65,00
Lille crustade , frikasse med perleløg, ærter og Seranoskinke	65,00
Hjemmerøget fasanbryst med orange-balsamico og nødder.	65,00
Brietærte med kompot af æbler og bær.	65,00
3 små ostebidder med nødder.	65,00
Sprød ost , svampemayo, grøn olie & urter	65,00

Stegeretter

Svinekam med rødkål, hvide og brune kartofler samt 1/2 æble med gele.	220,00
Svinemørbrad vendt i Dijon og hasselnødder med grønsager, salat og Dijoncreme.	235,00
Kalvesteg stegt som vildt med hvide og brune kartofler, salat waldorff, surt og sødt samt haricots verts.	235,00
Rosastegt kalvefilet , porre med bacon, grønsager, ristet svampe og løg samt skovsvampesauce.	255,00
Kalvemørbrad, med braiseret spidskål og bacon, ærter francaise, whiskyglace og Pommes Rösti med persilleduchesse.	300,00
Gammeldags oksesteg med peberrodsfløde, glaserede løg, haricots verts, agurkesalat og tyttebær.	235,00
Helstegt oksefilet med bagt tomat, sauce Bearnaise, grønsager og champignonsauté.	270,00
Letsprængt lammeculotte med smørdampet kål, asparges i bacon og tomatiseret peberrodssauce.	240,00
Helstegt oksemørbrad med grønsager, indbagt blomkål, torvefrisk salat og Bearnaisesauce eller Madagaskar peber-sauce.	300,00
Sprængt oksecuvette med flødepeberodssauce, bønner i svøb og glaseret rodfrugtsauté.	235,00
Orangeglaseret andebryst med haricot verts i baconsvøb, årstidens grøntsager, appelsinsalat med rødløg og kapers samt portvinscreme.	275,00
Kronhjorteryg med karamelliseret skalotteløg sauce med rødvin, tyttebær, broccoli og appelsinsalat.	320,00
Kronhjorteryg med haricots verts, waldorfsalat, hvide og brune kartofler samt agurkesalat.	320,00

Vælg selv hvilken kartoffel De ønsker til stegeretten:

Hvide kartofler - Grovfritter - Fyldt bagt kartoffel - Små persillekartofler
Små krydderkartofler bagt i ovnen med smør - Pommes Rösti - Pommes Hasselbach -
Råstegte krydderkartofler - Pommes Rissolles - Bagte sesamkartofler - Pommes Anna.

Ekstra sauce/kartoffel. 15 kr. per. pers.

Desserter

Bromølles berømte valnøddeis med et lag af chokolade valnødder og overtrukket med marcipan.	110,00
Pære Belle Helene Syltet pære med vaniljeis og chokoladesauce.	110,00
Hjemmelavet Frugtterne med marcipan, råcreme eller rørt is.	120,00
1/2 ananas fyldt med frisk frugtsalat og råcreme eller rørt is.	125,00
Hyldebærpocheret pære med timbale af hvid chokoladeparfait på bisquitbund.	125,00
Citronfromage med flødeskum	100,00
Tiramisu med frugt, bær og vanillieparfait.	120,00
Sukkerbagte smørdejshjerter med æg af rørt kanelis, omkranset af tiden frugt og bær.	120,00
Marie Josè chokoladekage med vanillie-cremefraiche og solbærkompot	120,00
Pandekager med blåbærcreme, saltkaramel og rørt vaniljeis (serveres også som buffet)	115,00
Dessertbuffet: med årstidens trifli, frisk frugtsalat, chokoladekage, rørt is og frugtterne. Min. 20 prs.	170,00
Desserttallerken: en smuk dessert med kage, is og frisk frugt.	155,00
Mandelrand med frisk frugt og rørt is med Baileys.	125,00
Creme Brûlée med frisk frugt og vanillieparfait.	135,00
Ostebuffet med 4 slags oste med frisk fugt, kiks og hjemmebakket brød.	150,00
Medbragt bryllupskage/kage som dessert	80,00
<u>Sødt til kaffen:</u>	
Hjemmelavet kranssekagetoppe .	45,00
Medbragt kage/kranssekage.	20,00
Chokolader og slik til kaffen	50,00
Medbragt eftermiddagskage	40,00
Lagkage eller gammeldags æblekage fra buffet	65,00