

# FORRET - MELLEMRER HOVEDRET - DESSERT

<b>Lakserielle</b> med brøndkarsecreme og syltede tyttebær.	115,00
<b>Bresaola</b> med persillecreme, syltet fennikel og sprødt hvidløgsbrød.	115,00
<b>Varmrøget laks</b> med porre-fennikelcreme.	115,00
<b>Tigerrejer</b> på blomkålspurè, maltjord og urter	125,00
<b>Rimmet laks</b> på syltet fennikel, rygeostcreme, maltjord og krydderurter	115,00
<b>Fisketallerken</b> med bagt laks, tigerrejer, musling i skal og tunmousse	170,00
<b>Rødtungeturban</b> m. tomatconcassé, Sc. Vin Blanc og druer.	115,00
<b>Kammuslinger</b> med avokado, tomat Salat i skal.	135,00
<b>Bagt torskefilet</b> med senneps- og rødbedecreme toppet med urter.	120,00
<b>Ristet laks</b> og laksemousse i tomat, med strimlede grønsager. Dertil purløgscreme.	130,00
<b>Roulade af rødtunge</b> og norsk laks, anrettet på salat og ørredrogncreme.	125,00
<b>Hvidvinsdampet norsk laks</b> på rucola m. sauce Pikant, rejer og asparges.	115,00
<b>Indbagt laks</b> med spinat og jomfruhummersauce.	135,00
<b>Rejecocktail</b> med salat af julienne, paprikadressing.	125,00
<b>Tarteletter</b> fyldt med høns og asparges. (ingen brød og smør)	115,00
<b>Krebsehaler indbagt i fiskesouffle</b> med spinat og hummersauce.	125,00
<b>Soulakispyd med tigerrejer og laks</b> på lage af agurk-melon relish.	130,00
<b>Varmrøget berberiandebryst</b> med syltet selleri og ølbraiseret valnødder	115,00
<b>Fransk løgsuppe</b> med bagte ostebrød.	115,00
Maria`s berømte <b>tomatsuppe</b> med pasta.	110,00
<b>Jomfruhummerbisque</b> fyldt med urter, hummerhaler og kammuslinger.	155,00

## Mellemretter

Serveres mellem forret og hovedret eller hovedret og dessert:

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

## Stegeretter

<b>Svinekam</b> med rødkål, hvide og brune kartofler samt 1/2 æble med gele.	225,00
<b>Svinemørbrad vendt i Dijon</b> og hasselnødder med grønsager, salat og Dijoncreme.	245,00
<b>Kalvesteg stegt som vildt</b> med hvide og brune kartofler, salat waldorff, surt og sødt samt haricots verts.	245,00
<b>Rosastegt kalvefilet</b> , porre med bacon, grønsager, ristet svampe og løg samt skovsvampesauce.	260,00
<b>Kalvemørbrad, med braiseret spidskål</b> og bacon, ærter francaise, whiskyglace og Pommes Rösti med persilleduchesse.	310,00
<b>Gammeldags oksesteg</b> med peberrodsfløde, glaserede løg, haricots verts, agurkesalat og tyttebær.	245,00
<b>Helstegt oksefilet</b> med bagt tomat, sauce Bearnaise, grønsager og champignonsauté.	280,00
<b>Letsprængt lammeculotte</b> med smørdampet kål, asparges i bacon og tomatiseret peberrodssauce.	250,00
<b>Helstegt oksemørbrad</b> med grønsager, indbagt blomkål, torvefrisk salat og Bearnaisesauce eller Madagaskar peber-sauce.	310,00
<b>Sprængt oksecuvette</b> med flødepeberodssauce, bønner i svøb og glaseret rodfrugtsauté.	245,00
<b>Orangeglaseret andebryst</b> med haricot verts i baconsvøb, årstidens grøntsager, appelsinsalat med rød løg og kapers samt portvinscreme.	285,00
<b>Kronhjørteryg med karamelliseret skalotteløg</b> sauce med rødvin, tyttebær, broccoli og appelsinsalat.	330,00
<b>Kronhjørteryg</b> med haricots verts, waldorfsalat, hvide og brune kartofler samt agurkesalat.	330,00

**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

<b>Bromølles berømte valnøddeis</b> med et lag af chokolade valnødder og overtrukket med marcipan.	115,00
<b>Pære Belle Helene</b> Syltet pære med vaniljeis og chokoladesauce.	115,00
<b>Hjemmelavet Frugtæarte</b> med marcipan, råcreme eller rørt is.	125,00
<b>1/2 ananas</b> fyldt med frisk frugtsalat og råcreme eller rørt is.	130,00
<b>Hyldebærpocheret pære</b> med timbale af hvid chokoladeparfait på bisquitbund.	130,00
<b>Citronfromage</b> med flødeskum	100,00
<b>Tiramisu</b> med frugt, bær og vanillieparfait.	120,00
<b>Sukkerbagte smørdejshjerter</b> med æg af rørt kanelis, omkranset af tiden frugt og bær.	125,00
<b>Marie Josè chokoladekage</b> med vanillie-cremefraiche og solbærkompot	125,00
<b>Pandekager</b> med blåbærcreme, saltkaramel og rørt vaniljeis (serveres også som buffet)	120,00
<b>Dessertbuffet:</b> med årstidens trifli, frisk frugtsalat, chokoladekage, rørt is og frugtæarte. Min. 20 prs.	175,00
<b>Desserttallerken:</b> en smuk dessert med kage, is og frisk frugt.	160,00
<b>Mandelrand</b> med frisk frugt og rørt is med Baileys.	135,00
<b>Creme Brûlée</b> med frisk frugt og vanillieparfait.	140,00
<b>Ostebuffet</b> med 4 slags oste med frisk fugt, kiks og hjemmebagt brød.	155,00
Medbragt bryllupskage/kage som dessert	80,00
<b><u>Sødt til kaffen:</u></b>	
Hjemmelavet <b>kransekagetoppe.</b>	45,00
<b>Medbragt</b> kage/kransekage.	20,00
Chokolader og slik til kaffen	50,00
<b>Medbragt eftermiddagskage</b>	40,00
<b>Lagkage</b> eller gammeldags æblekage fra buffet	65,00