



## 3 RETTERS MENU

*Min. 30 voksne - varighed 7 timer*

Husets velkomstdrink

...

3-retters menu

*(vælg fra "sammensæt selv menuen")*

...

Øl, vand & husets hvid- & rødvin ad libitum

Kaffe & the

***Pris kr. 895,- pr. person***

# SAMMENSÆT SELV MENUEN

**FORÅR- & SOMMERSÆSON**  
*Min. 30 voksne – varighed 7 timer*

## FORRETTER

- Tunmousse med salat & dressing *kr. 85,-*  
Klassisk cæsarsalat *kr. 85,-*  
(Maj-juni) Hvide asparges med hollandaisesauce & rejer *kr. 90,-*  
Laksetatar med grønt & sprødt *kr. 90,-*  
Grillet carpaccio af oksemørbrad med trøffelolie, salat & parmesan *kr. 90,-*

*Alle forretter serveres med brød & smør*

## HOVEDRETTER

- Stegt Hopballe Mølle kyllingebryst med nye kartofler, agurkesalat, rabarberkompot & skysauce *kr. 180,-*  
Svinemørbrad med nye kartofler, garniture & svampesauce *kr. 180,-*  
Lam med ristede kartofler, grillet spidskål, garniture & rosmarinskysauce *kr. 195,-*  
Oksemørbrad med nye kartofler, garniture & balsamicosauce *kr. 200,-*

## DESSERTER

- Tærte med årstidens bær & frugter *kr. 85,-*  
Dessertkage med chokolade, skovbær & vaniljesovs *kr. 90,-*  
Pavlova med bær, is & fløde *kr. 90,-*  
Islagkage lavet på fragilitebund med 2 slags is *kr. 95,-*

# SAMMENSÆT SELV MENUEN

**EFTERÅR- & VINTER SÆSON**  
*Min. 30 voksne – varighed 7 timer*

## FORRETTER

- Hummersuppe med dampet hvid fisk & urter *kr. 90,-*
- Bønnecassoulet med andeconfit *kr. 95,-*
- Risotto med svampe, sprødt & rødbedesalsa *kr. 85,-*
- Quiche Lorraine med sprødt & dansk coppa fra Omhu *kr. 85,-*

*Alle forretter serveres med brød & smør*

## HOVEDRETTER

- Oksetyndstegsfilet med pebersauce & kartoffelmos med nøddesmør *kr. 185,-*
- Færøsk laks med rodfrugter, fritatta & stegt polenta med løgsauce *kr. 195,-*
- Andebryst med rødvinssauce, sprødt,  
sæsonens grøntsager & kartoffeltimbale *kr. 195,-*
- Svinekæber med svampesauce, garniture & schweizisk spätzli *kr. 185,-*

## DESSERTER

- Crème brûlée med appelsinsorbet *kr. 85,-*
- Tærte med årstidens bær & frugt *kr. 85,-*
- Gateau Marcel med vaniljeis & frisk frugt *kr. 95,-*
- Dessertkage med æblemousse, karamel og marcipan *kr. 95,-*