

Buffet

90 Sammensæt selv. Min. 10 pers. 7 retter - min. pr. ekstra ret	200,- 20,-
---	---------------

Det kolde

- 2 slags sild m/carrysalat
- Lakseroulade m/urtdressing
- Rejer m/mayonaise
- Røget butterfish m/baconfløde
- Røget laks m/asparges
- Gravad laks m/sennepsdressing
- Kold laks en Belle Vue
- Lakserulle m/mild flødeost
- Lakseterrin m/krydderurtecreme
- Fisketerrin m/basilikum
- Pastasalat m/rejer
- Spegeskinke m/honningmelon
- Hønsepostej m/cumberlandsauce
- Æg m/kaviar
- Mixed salat m/dressing
- Ålerøget skinke m/svampe
- Røget dyrekølle m/fennikelsalat og persilleolie
- Letsprængt andebryst m/små salater og tranebærkompot
- Kold tyndsteg m/marinerede bønner
- Osteanretning
- Frugtsalat
- Chokoladecake m/brændte mandler
- Frugttærte m/creme fraiche
- Ostelagkager
- Brød og smør

Det lune

- Fiskefilet Florentine
- Fiskefilet m/remoulade
- Fisk og skaldyr i buttedejer
- Laksefarseret rødtungefilet m/urtefløde
- Stegte blæksprutter m/tzatiki
- Lun leverpostej m/champignon og bacon
- Kalkunbryst m/bacon
- Andelår m/rødkål
- 1/4 kylling m/agurkesalat
- Tarteletter m/ høns i asparges
- Mørbradbøf m/champignon a la creme
- Lammekølle m/hvidløgskartofler
- Rosastegt tyndsteg m/svamperagout
- Herregårdsskinke m/løgtærte
- Små svinekoteletter i paprikasauce
- Frikadeller m/kartoffelsalat
- Rødvinsmarineret svinekam m/urter

Kaffe

Kaffe m/chokolade	22,-
Kaffe m/småkager	30,-
Kaffe m/kransekagekonfekt	35,-
Cognac	fra 28,-
Likør	fra 25,-

Natmad

91 Aspargessuppe	40,-
92 Fiskesuppe	40,-
93 Stort ciabattabrød m/skinke og ost	40,-
94 Klar suppe m/boller	45,-
95 Grøntsagssuppe	45,-
96 Minestrone	45,-
97 Fransk løgsuppe	45,-
98 Snitter eller sandwich (3 stk/pers)	45,-
99 Frikadeller m/kartoffelsalat	45,-
100 Croissanter m/3 slags fyld	45,-
101 Røget landskinke m/melon og lun røræg	45,-
102 Muligatawni	50,-
103 Forskellige grøntsagstærter m/ mix salat	50,-
104 Æggekage m/bacon og purløg	50,-
105 Gammeldags biksemad	50,-
106 Forloren skildpadde m/smilende æg	60,-
107 Skipperlabskovs	60,-
108 Pølse- ostebord	60,-
109 Lun glaceret herregårdsskinke m/salat, dressing og rugbrød	75,-
110 Fiske- skaldtyrbuffer	100,-

Stor morgenbuffet 55,-

Der er selvfølgelig overnatningsmuligheder i forbindelse med Deres arrangement.

Skulle De have andre ønsker, end vi har foreslået, klarer vort velrenomerede køkken også dette, De kan derfor frit ændre menuen, til den rigtige kombination er fundet.

Vi byder Dem velkommen som gæst.

Åge Vinther
Restauratør og cheffkok

Menu



Selskaber



Januar
Februar
Marts



April
Maj
Juni

Supper

- 1 Hønsébouillon m/kålrede og hønsesoufflé 40,-
- 2 Hummersuppe m/ingefær og vinterurter 45,-
- 3 Sneglesuppe m/hvidløg og persille 50,-
- 4 Jomfruummerbisque m/trøffelcroustons 55,-

Forretter

- 5 Røget svinemørbrad m/tranebærfløde 40,-
- 6 Orangebagt brosmefilet m/hummercreme 45,-
- 7 Kold dueroulade m/røget kammusling og auberginevinaigrette 55,-
- 8 Blinis m/3 slags rogn 55,-

Til alle forretter serveres brød og smør.

Mellemretter

- 9 Sød peberrodsgranité 25,-
- 10 Æblesorbet m/akvavit 25,-

Hovedretter

- 11 Stegt gåsebryst m/skorzonerodsfrikassé og hønsesky 125,-
- 12 Vildsvinekølle m/urteragout og tomat sky 130,-
- 13 Kalvefilet m/balsamicokål og calvadossauce 135,-
- 14 Citronglaseret oksemørbrad m/dijonsauce 140,-

Til alle hovedretter serveres årstidens grøntsager samt dagens kartoffel.

Oste

- 15 Lune osterboller m/solbær og persille 35,-
- 16 Gorgonzola m/honningmarinerede vinterurter 35,-

Dessert

- 17 Vanillesoufflé m/syltede bær i likør 40,-
- 18 Galianoparfait m/bær-coulis og sprød karamel 45,-
- 19 Kafferoulade m/hvid chokoladesorbet 50,-
- 20 Chokoladeovertrukket pære fyldt med pistacie hertil vanilleis 55,-

Supper

- 21 Aspargessuppe m/2 slags asparges 40,-
- 22 Ærtesuppe m/ristede muslinger og basilikum frites 45,-
- 23 Italiensk minestrone suppe 45,-
- 24 Persillesuppe m/3 slags souffleboller 50,-

Forretter

- 25 Fiskeroulade m/krydderurtecreme 40,-
- 26 Parmaskinke m/honningmelon 45,-
- 27 Forårssalat m/lufttørret gåsebryst 50,-
- 28 Frikassé af friskpillede rejer og asparges 60,-

Til alle forretter serveres brød og smør.

Mellemretter

- 29 Rabarbergranité m/ingefær 25,-
- 30 Hyldeblomst sorbet m/syltet appelsin 25,-

Hovedretter

- 31 Rødvinsmarineret svinefilet m/rødvinsk 115,-
- 32 Kalvebryst m/mild rosa pebersauce 130,-
- 33 Perlehønebryst m/timian-flødeost og kalvesky 135,-
- 34 Lammefilet og culotte m/grov senneps-sauce og tomat-basilikum marmelade 145,-

Til alle hovedretter serveres årstidens grøntsager samt dagens kartoffel.

Oste

- 35 Brie de meux m/syltede valnødder 35,-
- 36 Lille ostetallerken 35,-

Dessert

- 37 Nøddekurv m/3 slags hjemmelavet is 40,-
- 38 Chokolademousse m/kompot af grønne tomater og abrikoser 45,-
- 39 Nougatfragelité m/solbærsorbet 45,-
- 40 Lun rabarbertærte m/nøddeiscreme 50,-

Husets selskabs vinarrangement 178,-

Kir
Husets selskabsvine, rød og hvid.
1 gl. Uvello dolce, Italiensk dessert vin



Husets Chilenske vinarrangement 198,-

Viña Tarapacá, Brut Chardonnay casablanca Valley
Viña Tarapacá, Sauvignon Blanc, Maipo Valley
Viña Tarapacá Reservado Cabernet Sauvignon, Maipo Valley
Viña Tarapacá, Late Harvest



Juli
August
September



Oktober
November
December

Supper

- 50 Flødelegeret fiskesuppe m/let carrysmag 40,-
- 51 Krabbeconsommé m/urter 45,-
- 52 Kold tomatsuppe m/creme fraiche 45,-
- 53 Svampesuppe tilsmagt med cognac 50,-

Forretter

- 54 Røget laks m/spinatfløde 40,-
- 55 Havkattesoufflé m/marinerede salater 40,-
- 56 Sylte af kuller m/kryddersennep og rødbedesukat 45,-
- 57 Vagtel m/druer i portvin 50,-

Til alle forretter serveres brød og smør.

Mellemretter

- 58 Melonsorbet m/frisk timian 25,-
- 59 Kærnemælksgranité m/honning og citron 25,-

Hovedretter

- 60 Unghanebryst m/timiansky og spinatflan 130,-
- 61 Kombination af oksefilet og andebryst m/persillesky 135,-
- 62 Filet af sommerbuk m/kompot af pære, svesker og tranebær 140,-
- 63 Kalvemørbrad m/flødesauce og druer i sherry 145,-

Til alle hovedretter serveres årstidens grøntsager samt dagens kartoffel.

Oste

- 64 Roguefort m/selleri og kommenkiks 35,-
- 65 Bondebrie m/rødvinskogt pære 35,-

Dessert

- 66 Jordbærroulade m/moccaskum 40,-
- 67 Passionsfrugt budding m/stikkelsbærpuré og gulerod i vanille 45,-
- 68 Solbærpocheret pære m/vanille is og citrustwill 45,-
- 69 Indbagt hindbæris m/appelsinkompot 45,-

Supper

- 70 Vildtconsommé m/svampeblinis 40,-
- 71 Pighvarbisque m/æbleskum og purløg 45,-
- 72 Legeret jordskokkesuppe m/porrer og lakserogn 45,-
- 73 Skaldyrssuppe m/safran og brosmestrudel 50,-

Forretter

- 74 Fasanterrin m/pickles af svampe 40,-
- 75 Bagt torskefilet m/muslingeragout 45,-
- 76 Poulardroulade m/hummer og løg-hindbærcoulis 45,-
- 77 Letrøget laksetatar m/æggecreme 55,-

Til alle forretter serveres brød og smør.

Mellemretter

- 78 Rødvinsgranité m/kanel 25,-
- 79 Hyldebærsorbet m/abrikoskum 25,-

Hovedretter

- 80 Oksefilet m/langtidsbagt tomat og svampe a la creme 125,-
- 81 Abrikosstegt kalveculotte m/estragon-cremesauce 130,-
- 82 Fasanbryst stegt m/bacon og savoykål hertil kraftig vildtsky med kirsebær 135,-
- 83 Hjortekølle m/mandelstegte vinterurter og figensauce 140,-

Til alle hovedretter serveres årstidens grøntsager samt dagens kartoffel.

Oste

- 84 Indbagt gedeost m/bærkompot 35,-
- 85 Camenbert stegt i olie m/solbærsyltetøj og brødcroutons 35,-

Dessert

- 86 Nøddetærte m/kanelis og melonkompot 40,-
- 87 Mazarinbagt æblekage m/chantilly creme 45,-
- 88 Kokosis m/karameliseret butterdej og dadelcreme 45,-
- 89 Blød chokoladekage m/blåbærsorbet 50,-

Husets italienske vinarrangement 218,-

Veneto, Spumante Chardonnay Brut
Fabiano, Soave Classico DOC, "Historical Line"
Fabiano, Valpolicella Classico DOC Castellani
1 gl. Moscato d'asti

Husets franske vinarrangement 248,-

Crémant d'Alsace Brut, René Muré
Pinot Blanc, Côte Rouffach René Muré, Alsace
Montagne-Saint-Emilion Appellation Controléee
1 gl. Muscat de Beaumes de venise

Hvid- og rødvin serveres ad libitum under middagen