



A la Carte – januar 2012

FORRETTER

Hummerbisque med dampet rødtungefilet, chips og dildolie

Fanøskinke på variation af gulerod med syltet havtorn og saltet græskarkerner

Røget laks på østershattecreme med purløg og Noilly Prat

HOVEDRETTER

Kalvefilet på glaceret skorzonærødder, bagte persillerødder og sauce bordelaise

Perlehønebryst på selleri og rosenkål med sennepscreme og "brændte" porrer

Bagt torsk med persille og skalotteløg, hertil bøgehatte, glaceret rødbeder og brunet smør

DESSERTER

Chokoladekage med orangeiscreme, kakaocrumble og appelsinsirup

Pocheret ananas med anis og vanilje, hertil kokosparfait og karamelflager

Ostetallerken med danske og udenlandske oste og små sylteting

PRISER

1 hovedret	kr. 250,00
2 retter	kr. 320,00
3 retter	kr. 375,00
4 retter	kr. 420,00
5 retter	kr. 465,00