



## A la Carte – februar 2012

### FORRETTER

Jordskokkesuppe med pocheret unghanebryst, bacon og persillesalat

Letsaltet laks med porre og ørredrogn, hertil rygeostecreme og dildolie

Flødepocheret helleflynder på æbler, peberrod og kapers

### HOVEDRETTER

Duet af okse med syltet rødløg og rosenkålssalat, hertil kraftig sky og sprødt

Ristet torsk på skind med grov puré af pastinak, torskerogn og rødbede/purløgsole

Grillet svinefilet med timian og hvidløg, hertil grove vinterurter og lys bouillion

### DESSERTER

Nøddecanaloni med mørk chokolademoussé og vaniljeis

Creme bruleé med sveske-is og karamelpynt

3 slags danske gårdoste med syltet valnødder og abrikoschutney

### 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