



Selskabsmenu sæson april–juni

FORRETTER

Hvide asparges

- serveret med grillet kammusling, vagtelæg og kørvelmousseline

Stegt tun

- marineret i citronolie på en fennikelsalat og toppet med tomatkompot

Sprødstegt unghanebryst

- serveret med nye salater, agurk, saltet mandler og persilleolie

HOVEDRETTER

Kalvefilet

- på bundt af grønne asparges hertil morkelsauce, pommes Anna og gratineret spidskål

Ristet multe på skind

- serveret med majroer og forårsløg, hertil sauce nage og dildsalat

Skiver af lammekølle

- smurt med tapanade af timian og pinjekerner, hertil sennepscreme, pommes rösti samt små gulerødder vendt med estragon

DESSERTER

Rabarber og mandeltærte

- serveret med syltet rabarber, vaniljeis og hvid chokoladesirup

5 slags desserter

- alt efter Køkkenchefens humør!

Honningparfait

- lagt på melonsalat med sødet hasselnødder og mynte



**Hotel
Sixtus**

OPHOLD MED MERE END UDSIGT