



Selskabsmenu sæson januar–marts

FORRETTER

Hummerbisque

- serveret med dampet rødtungefilet på skorzonerod med sprøde karffelchips

Helleflynder

- bagt med persille og skalotteløg hertil balsamicoglace og selleripuré

Røget laksecarpaccio

- serveret med laksetatar og capers hertil citron/dildolie og ørredrogn

HOVEDRETTER

Oksemørbrad

- lagt på pommes rösti og rødløgskompot hertil rødvinssauce og rosenkålssalat i filodej

Filet af frilandsgris

- serveret med spæk fra Alsace og timbale af persillerod hertil cognacsauce og syltet græskar

Kalveculotte

- serveret med kompot af muldebær med braiseret julesalat hertil pommes Anna og jordskokkeflan

DESSERTER

Syltet ananas

- med madagascar peber og anis hertil kokosparfait og ananasmousse

Tiramisu

- i selskab med kvædecoulis, sprøde karamelflager og vaniljeis

3 slags vinterost

- serveret med sylteting og sprød rug



**Hotel
Sixtus**

OPHOLD MED MERE END UDSIGT