



Selskabsmenu sæson juli–september

FORRETTER

Kold tomatsuppe

- skøn forening med parmaskinke og jomfruhummer fra Læsø

Marineret laks

- serveret med lime og olivenolie, små salater, purløgscreme samt aspargeskartofler

Røget mørbrad fra grisen

- serveret med syltet blomkål og rødæg med havtorn

HOVEDRETTER

Tornedos af perlehønebryst

- hertil indbagt ratatouilli, perlehønesalmis og spinattimbale

Oksefilet

- serveret med bundt af nye små grøntsager, østershatte og sauce bordelaise

Grillet tun (tillæg per kuvert kr. 45,00)

- lagt på bælgfrugter med courgetter og purløgscreme

DESSERTER

Lys og hvid chokolademousse

- i lag med sprøde bunde og portvinsmarineret brombær

Sommerens bær

- i hyldeblomst med vaniljeiscreme og sprøde lavendeltvile

Blommekage

- i duet med kirsebær i 3 slags peber og blommesorbet



**Hotel
Sixtus**

OPHOLD MED MERE END UDSIGT