



## Selskabsmenu sæson oktober–december

### FORRETTER

Kartoffel/porresuppe

- med top af ristet rødfisk på persillerod og sprøde porre

Gravad torsk

- på bund af rødbeder, peberrod og pocheret landæg, hertil bacon, hakket persille og sennepscreme

Fasanbryst

- lagt på bagte æbler med tyttebær og portvinscreme

### HOVEDRETTER

Rosastegt dyreryg (tillæg per kuvert kr. 50,00)

- på top af selleripuré, bagte jordskokker, sherryglace samt pigeonæble

Duet af kalv

- serveret med kraftig sky, kvæder og rosenkål hertil bølgehatte og kartoffelroulade

Skiver af andebryst

- på rødkål med tranebær og orangesky hertil syltet kartoffel og pastinak

### DESSERTER

Chokolade/kastanjeterrin

- på mandarinsalat og drænet yoghurt

Solbærpocheret pære

- serveret med honningis, mandler og solbærcoulis

Brændte figner

- med vaniljeis, appelsin og hasselnødder



**Hotel  
Sixtus**

OPHOLD MED MERE END UDSIGT