

# SÆSONMENUER



# Januar og Februar

( min. 25 kuverter over 12 år )

## **FORRET**

---

Bouillabaisse med sæsonens fisk og skaldyr,  
rouille og hvidløgs croutoner

## **MELLEMRÉT**

---

Rørt tatar af dådyr med dehydreret æggeblomme,  
jordkokkechips, trøffelmayo og bitre salater

## **HOVEDRET**

---

Helstegt oksefilet, rødvins-sennepssky,  
spinatpolentafritter og saltbagt selleri

## **DESSERT**

---

Chokolade Marquise med blodappelsingelé,  
hasselnøddekrokant og blodappelsinsorbet

# Marts og April

( min. 25 kuverter over 12 år )

## **FORRET**

---

Kammusling med dildolie, syrnede fløde,  
sprøde urter og peberrodscreme

## **MELLEMR**

---

Årstidens skindstegte fisk med ramsløgshollandaise  
og grillede skorzonerrødder

## **HOVEDRET**

---

Kalvemedaljon med svampesoufflé, parmesangratineret portobello  
og Calvados-æblesky

## **DESSERT**

---

Glaseret citrontærte med brændt marengs,  
braiseret ananas og tonkaiscreme

# Maj og Juni

( min. 25 kuverter over 12 år )

## **FORRET**

---

Sæsonens grillede asparges med letrøgede håndpillede rejer,  
Arla Unika-ost og løvstikkesabayonne

## **MELLEMRET**

---

Sashimitun med radisesalat, chimichurri  
og sprøde sesamflager

## **HOVEDRET**

---

Krydderurtestegt Himmerlands kalvefilet med smørstegt spidskål,  
grillet majs og suprêmesauce

## **DESSERT**

---

Rabarberkompot med karamelcrumble, vanilleiscreme  
og citronverbena

# Juli og August

( min. 25 kuverter over 12 år )

## **FORRET**

---

Sommerens salater fra "Det Lille Økori" med tangsaltet, pebertørret oksefilet og syltede grønne jordbær

## **MELLEMRET**

---

Langtidsbagt dansk laks med sprød jomfruhummerwonton, ærteskud og champagneskum

## **HOVEDRET**

---

Letrøget poussin med rysteribs og krydderurtesky, sauté af romainesalat og ærter

## **DESSERT**

---

Hvid chokolade panna cotta med hyldeblomstmarinerede jordbær, pistacietuile og rødgrødssorbet

# September og Oktober

( min. 25 kuverter over 12 år )

## **FORRET**

---

Tomater fra "Det Lille Økori", grøn ricottacreme, spansk sortfodsskinke og sprøde parmesan-mandelflager

## **MELLEMRRET**

---

Pocheret kulmule med sprøde løg, blomkålspuré og brunet smør

## **HOVEDRET**

---

Variationer af dansk lam med kølle og ragout, skovsvampesky og stegt sød kartoffel med feta og syltet chili

## **DESSERT**

---

Skovbærmousse på saltkaramelkiks med lakridskys og mangosorbet

# November og December

( min. 25 kuverter over 12 år )

## **FORRET**

---

Cremet jordskokkesuppe med letrøgede kammuslinger,  
krydderurteolie og Pigeonæblesalat

## **MELLEMRRET**

---

Tarte tatin med østershat, karamelliserede skalotteløg,  
duebryst og syltede Borre Knob brombær

## **HOVEDRET**

---

Helstegt dådyrkølle og krokette af braiseret dådyr,  
grillet porre, pære-tyttebærkompot og pebersky

## **DESSERT**

---

Chokoladefondant med rødbedekaramel, aroniasorbet  
og røde pufriis

# Natmad

## Vælg mellem

Byg-selv-pita med kyllingekebab, tzatziki og sprødt grønt

Hjemmelavet pizza med forskelligt fyld

Søborg-frankfurter med brød, hjemmelavet ketchup,  
sennep og ristede løg

3 slags charcuteri med surt, lun leverpostej  
med tørsaltet bacon, svampe og brød

Årstidens suppe med grovbrød



# Til Børnene

*Vælg mellem*

Smørristet rødspættefilet med hjemmelavet remoulade

Spyd med teriyaki marineret kylling

Byg-selv burger

*Alle børneretter serveres med sprøde kartoffelstave,  
grøntsagsstænger og dip*

**Pris pr. kuvert kr. 195 ekskl. drikkevarer**

**Børne-isdessert kr. 85**

## **SELSKABSMENU TIL BØRN**

*Børn under 12 år får 50% rabat på menu prisen*