

# KLASSISK MENU

## FORRETTER

### **Koldrøget laksefilet**

m/ lun spinat creme og toast melberg

### **Rejesalat**

m/ sprød iceberg og tomat concasse samt thousand island dressing

### **Butterdejsskal**

med høns i asparges

### **Fløde legeret aspargessuppe**

### **Klar gammeldags hønse-/oksekødssuppe**

m/ kød og melboller

---

## HOVEDRETTER

### **Braiseret kalvesteg**

m/ bønner, gulerødder, waldorfsalat, surt og sødt, hertil hvide kartofler og skysauce

### **Gammeldags flæskesteg**

m/ sprød svær serveret med rødkål, asier og franske kartofler, hertil hvide kartofler og skysauce

### **Honningglaseret herregårdsskinke**

m/ dampede broccoli, timian sauterede gulerødder, ovnbagt tomat gratineret med mozzarella og grøn pesto, hertil pebberkartofler og flødesauce

### **Kyllingebryst omviklet med serano skinke**

m/ sauterede rødløg og braiserede fennikel, hertil ristede kartofler med pesto og græskærkerne

---

## DESSERTER

### **Hjemmebagt brownies**

m/ friske frugter og bailye is

### **Rådhuspandekager**

m/ abrikospure og ristede mandelflager

### **Tove's æbletærte**

m/ vanillie crème fraiche

**Hjemmelavet flødeis**

m/ nøddekrokant og nougattern, serveret med friske frugter

**Dansk brie**

m/ druer og hjemmebagte rugkiks

**Letfrosset marzipan ruller**

m/ abrikospure

---

**Pris: 298,-**

incl.:

3 retters menu

Kaffe/the og kransekagekonfekt

Natmad

---

---

## NOSTALGISK MENU

### FORRETTER

**Ingefærrøget laksefilet**

m/ små salater hertil sprød toast med tomat salsa

**Tynde skiver af serano skinke**

m/ tomat-løgkompot og brøndkarse

**Italiensk brasaula**

m/ marineret brombær i vanillie hertil pære i honning

**Porcheret hellefisk i basikumcreme og blåmuslinger****Farseret rødtungefilet**

m/ rukula og karsecreme hertil råsyltede rodfrugter

**Letsaltet svinemørbrad**

m/ små salater hertil krydret tomatpesto og ristede solsikkekerner

**Blåmuslinger dampet i mørkt øl nibeøl**

m/ langtidshævet brød med hvedekerner

**Grønne asparges omviklet med røget skinke**

hertil sauce hollandaise tilsmagt med citron

**Strimler af kyllingefilet**

m/ salater og sprødstegt bacon samt mild karrydressing

### **Ovnbagt laksefilet**

m/ tzatziki og salat

### **Lun sesamstegt skærising i safranfløde**

m/ marineret dild

### **Svampesuppe**

tilsmagt med sherry

### **Kartoffelsuppe**

m/ kartoffeltern og sprød bacon

### **Italiensk minestrone**

### **Ungarnsk gullash**

### **Fransk løgsuppe**

m/ gratineret ostebrød

### **Mild indisk karrysuppe**

m/ urter og kyllingebryst

---

## HOVEDRETTER

### **Rosastegt kalvecoulotte**

m/ spinat timbale, dampede grønne asparges, rabarber i vanillie samt rødløg i balsamico, hertil små krydderkartofler og skysauce

### **Helstegt kalkunbryst fyldt med soltørret tomat og bacon**

m/ spinattimbale og ratatouille, hertil råstegte kartofler og kryddersauce

### **Fyldt unghanebryst med basilikum soufflé**

m/ rødløg i sur/sød lage, dampede grønne asparges, bondesalat med vindressing, hertil pebberkartofler og cremesauce

### **Dansk svinemørbrad omviklet med bacon**

m/ saltbagte rødløg, persillestegt pastinak, smørdampet broccoli, hertil kartoffeltærte og skysauce

### **Dansk kalvefilet**

m/ selleritimbale, dampede sukkerærter, ratatouille, hertil kartoffeltårn og honning-svampesky

### **Baconstegt laksefilet**

m/ tigerrejer, årstidens grønsager, hertil limekartofler og dildcreme

### **Rosastegt oksefilet**

m/ dampede grønne asparges, fyldte tomater med krydderurter, hertil trekant af kartoffeltærte og mild rødvinssauce

---

## DESSERTER

### **Rødvinsporcherede pærer**

m/ karamelliseret flan og vanillieiscreme

### **Pernodflamberede figner i lun brombærsauce**

m/ vanillieparfait

### **Sprød karamelkurv**

m/ hjemmelavet chokoladeis og friske frugter

### **Blommer med kanel og honning**

m/ rørt vanilliecreme

### **Kraftig chokoladecake**

m/ syrlig pure og friske frugter

### **Nougat mousse**

m/ hjemmebagte grissini med nødder

### **Mandelkage**

m/ safrancreme

### **Panna cotta**

m/ rå marinerede bær

---

**Pris: 380,-**

incl.:

3 retters menu

Kaffe/the og kranskekagekonfekt

Natmad

---

---

## ROYAL MENU

### FORRETTER

#### **Store tigerrejer**

m/ strimler af rodfrugter og lime i sød chili

#### **Terrin af vesterhavslaks**

m/ dild marinerede krebschaler, sprøde salater og pisket creme fraiche med krydderurter

#### **Grilleret rødfiskefilet**

m/ limecreme og langtidsbagte blommetomater

### **Roulade af hellefisk**

m/ dansk stenbidderrogn og syrlig creme fraiche på citrus salat

### **Unghanebryst roulade**

m/ kryddersouffle hertil honning marineret salater og rødløg i sur/sød lage

### **Fisketallerken bestående af 3 variationer af fisk**

m/ sprøde salater, koriandercreme og karamelliseret citron

### **Grilstegte kammuslinger i limecreme**

hertil friterede porer

### **Hummersuppe**

m/ hummerstykker tilsmagt med cognac og urter

### **Cremet jordkokkesuppe**

---

## HOVEDRETTER

### **Helstegt oksemørbrad**

m/ langtidsbagte tomater, svampe tilsmagt med cognac, spinatflan, hertil pom royal og kraftig sauce demiglace

### **Krondyrryg**

m/ vanillie brombær, pærer i honning, portobello svampe, baconstegte bønner, hertil hvide kartofler og vildtflødesky

### **Berberie Andebryst**

m/ ristede druer og valnødder, butterdejsindbagt svampepate, sukkerbrunede perleløg, hertil hvide kartofler og appelsinsky

---

## DESSERTER

### **Lakrids cremebrulle**

m/ vanillieis og chokoladenet

### **Trøffelkage og chokoladekage**

m/ fragalite bund og ananas i vanillieis

### **Pavillon ChristiansMinde desserttallerken**

m/ udvalg af lækkerier, parfait og frugter

### **Chokolademousse**

m/ pistacie/appelsin krokant

### **Tallerken med udvalg af lokale oste fra ostemanden i vindblæs**

## **Fragalite roulade**

m/ nougat-orangecreme og vanillieis toppet med karamel

---

**Pris: 438,-**

incl.:

3 retters menu

Kaffe/the og kransekagekonfekt

Natmad

---

---