

ROSÉ ROSÉ

BAR & BISTRO

Selskabsmenuer aften

Grupper på 8 personer eller flere skal inden ankomst vælge en menu fælles for hele selskabet.

BEMÆRK, AT MENUERNE SKIFTER DEN 4. APRIL.

Selskabsmenu – gældende frem til og med 3. april

Forret: Hummerbisque med jomfruhummer, brunoise af rodfrugter, dildolie og saltede mandler

Vælg mellem disse to hovedretter:

Torsk - Smørstegt torsk serveret med brunoise af æbler og pastinak, hertil hjertemuslingefumé og stegt flowersprouts

Eller

Peberbøf – Medaljon af kalvemørbrad serveret med pebersauce, pastinakpuré, stegte kejserhatte, og pommes anna

Dessert: Fransk orangetærte - Mørdejsbund fyldt med orange-curd dækket med blodappelsingele og serveret med hasselnøddenougatine og sorbet af mørk chokolade

Pris 529 kr.

Vi tilbyder fra 4. april følgende tre selskabsmenuer til aften.
Hele selskabet skal vælge samme menu.

Selskabsmenu 1 – serveres fra 4. april

Smørdampede hvide asparges med sauce mousseline og friske urter.

Smørstegt helleflynder med syltet tomat, glaskål, dildolie og røget muslingeblanquette med ørrederogn. Serveres med små kartofler vendt i persille.

Rabarbertærte bestående af mørdejsbund fyldt med creme anglaise og råsyltede rabarber. Serveres med hyldeblomstsorbet.

Pris 549 kr. Tilkøb 60 gr. håndpillede fjordrejer til de hvide asparges – merpris kr. 160.

Selskabsmenu 2 – serveres fra 4. april

Smørdampede hvide asparges med sauce mousseline og friske urter.

Stegt kalvemørbrad og sprød kalvesoufflé med morkler. Hertil grønne asparges og madeirasauce skilt med ramsløgsolie, samt små kartofler vendt i persille.

Klassisk chokolademousse med chokoladecrumble, friske bær og tuille.

Pris 549 kr. Tilkøb 60 gr. håndpillede fjordrejer til de hvide asparges – merpris kr. 160.

Selskabsmenu 3 – serveres fra 4. april

Smørdampede hvide asparges med sauce mousseline og friske urter.

Stegt kalvemørbrad og sprød kalvesoufflé med morkler. Hertil grønne asparges og madeirasauce skilt med ramsløgsolie, samt små kartofler vendt i persille.

3 europæiske oste med behørig garniture.

Rabarbertærte bestående af mørdejsbund fyldt med creme anglaise og råsyltede rabarber. Serveres med hyldeblomstsorbet.

Pris 649 kr. Tilkøb 60 gr. håndpillede fjordrejer til de hvide asparges – merpris kr. 160.

Forslag til velkomst:

Champagne samt røgede saltmandler til velkomst, 169 kr./person.

Dagens udvalgte tre appetizers samt et glas Crémant de Bourgogne brut (Léonce Bocquet), 209 kr./person.