



## 3-RETTERS MENU

~

### FORRETTER

#### **Varmrøget laks**

Serveret med mandelpesto, balsamico glace, marinerede urter og sprøde salater, samt brød og smør

#### **Kold rulle af rødtungefilet med laksessouffle**

Anrettet med salater, håndpillede rejer, marinerede urter, friske asparges, hertil dressing, brød og smør

#### **Vitello tonnato**

Serveret med tunsauce, capers, citronolie, rucola, samt brød og smør

### HOVEDRETTER

#### **Langtidssteg oksehøjrebs filet**

Serveret med svampeterrin, bagt tomat, timian sauteret efterårs grønt, kartofler vendt med smør og persille samt kraftig rødvins sky

#### **Kalvefilet stegt i smør med timian og hvidløg**

Serveret med sauté af gulerødder og kål, braiseret porre, mos af kartoffel og selleri, samt skovsvampecreme

#### **Lammekrone stegt med rosmarin og hvidløg**

Serveret med bønner i baconsvøb, løg bagt i flagesalt, selleripure stegte kartofler samt estragonsauce

### DESSERTER

#### **Moderne æblekage**

Serveret med hjemmelavet flødeis

#### **Hjemmelavet islagkage**

Serveret med råsyltede solbær og chokolade creme

#### **Lises chokoladekage**

Serveret med råsyltede bær, samt vanilje/lime creme

**3 retter kr. 298,00 pr. person**

**Min. 10 personer**