

Nedenstående er udelukkende eksempler til inspiration og kan være afhængig af sæson

Forretter

Hummebisque med hjemmelavet ravioli m. jomfruhummer urter og mascarpone.

Krondyr filet carpaccio på en bund af ruccula, stegte og syltede svampe karamelliserede perleløg, granatæblekerner og parmesan

Smørbagt torsk på en saute serveres m. en blanquette sauce m. ørredrogn, gulerod og purløg

Asparges Mousseline, garneret med håndpillede rejer

Blinis med Rimmet laks, peberrodscreme, grønne asparges og brøndkarse

Gratinerede jomfruhummer, serveret med en tomatsalat på smørristet brød

Hovedretter

Oksemørbrad

Kalvefilet

Langtidsstegt okseculotte

Lammekrone

Svinemørbrad

Smørbagt hvid fisk – hollandaise, blanquette

Serveres med årstidens garniture

Eks. På kartofler

Smørristede petit kartofler med urter

Kroketter med urter og parmesan

Kartoffelmos med urter

Pommes Anna

Kartoffel fondant

Eks. På Saucer

Bordelaise

Pebersauce

Bearnaise sauce

Svampe sauce

Portvin sauce

Desserter

Eton mess

Vaniljecreme med friske og råsyltede jordbær, marengs og dobbeltcreme

Mazarinbund m. chokolademousse og skovbær mousse hertil vaniljeis

Creme brulee

Panna cotta m. saltkaramel