

4 retters menu 2018

Januar – Februar

Af Søren Westh & Rida Berri

Her vælge menu som en 3-retters eller 4-retters
Første ret vælges imellem 1 snack eller 1 suppe

1. Ret

Snacks

Vælg en af følgende:

Radisse – hjertesalat – løgrom – creme fraiche (family - style)
” Fish & chips ” fra Guldborgsund og kattedgat - rå remoulade (family - style)

Suppe

Vælg en af følgende:

Jordskokkesuppe – confiteret æggeblomme – merian
Svampe bouillon – oksehale – karl johan

2. Ret (tilvalg som den 4 ret)

Vælg en af følgende:

Dansk blæksprutte – muslinger – persille
Tartar af okse – skovens svampe - tyttebær
”Nordisk taco” - spidskål – blomster og urter –

Hermed vælges fyld:

1. varmrøget havørred
2. braiseret gris.
3. friteret læsø løg – courgette

Jomfru hummer (Håndfanget af Norske dykkere) – røde nuancer – fermenteret sort hvidløg
(+150kr)

3. Hovedret

(family – style og open fire)

Vælg en af følgende:

Knoldselleri – trøffel - havesyre
Dansk øko lam – skorzonerrød – grønne urter
Oksekæber – rødvinssauce – æggeblomme kartoffel – broccoli
Grillet torsk på ben – kål fra lammefjorden - beurre blanc

4. Ret

Mejeri / Dessert

Vælg en af følgende:

3 udvalgte oste fra de bedste mejerier, honning fra Nørrebro og knas
Brombær - karameliseret fromage
Varition af æble – fløde – verbena
Havesyre – fåremælks yoghurt – raps