

## Forretter:

1. **Kold kogt laks** pyntet m/rejer, asparges og kaviar med tomatiseret mayonnaisedressing.
2. **Hjemmerøget andebryst** anrettet på rucculasalat, pinjekerner og soltørrede tranebær.
3. **Laksepirogue** m/fersk laks, hel spinat, krydderurter, indbagt i butterdej, hertil purløgssauce.
4. **Røget nordsø laks** anrettet på lun pommes rösti. Serveret med creme fraiche og rucculasalat. (+10,-)
5. **Avocado** m/kyllingebryst, bacon, ananas og karrydressing.
6. **Butterdejspostej** med svampestuvning og garneret med rosastegt andebryst.
7. **Laksemoussé af varmerøget laks** med flødeost og krydderurter. Serveret på årstidens salat.
8. **Hvidvinsdampet rødtungefilét** anrettet på spinat med rejer, asparges og hummersauce. (+20,-)
9. **Chiligratineret Nordsø laks** m/pom. duchesse og mangosauce.
10. **Tandooribagt Nordsø laks** med tomatsalsa og creme fraiche.
11. **Butterdejspostej** m/asparges a la creme og kyllingebryst.
12. **Hønsesoufflé** garneret m/kyllingebryst og champignin a la creme. (+10,-)
13. **Stegt andebryst** på æble/peberrodscreme og bagte rødbeder.

## Hovedretter:

1. **Rødvinsmarineret** svinekam med waldorfsalat, tyttebær og vildtflødesauce.
2. **Helstegt kalvetykstegsfilét** m/kantarel cremesauce. (+10,-)
3. **Helstegt oksefilét** m/glaserede perleløg og sauce bearnaise.
4. **Oksemørbrad Mexicane** m/peperonata og krydret sauce. (+15,-)
5. **Letsaltet røget oksemørbrad** med sauce af timian, basilikum, fransk dijonsennep og piskefløde. (+15,-)
6. Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, tyttebær og vildtflødesauce..
7. **Hjortekølle** med ristede kastanjer, waldorfsalat og nøddesauce. (+20,-)

8. **Kalvemørbrad** med sauce af henkogt hvidvin, esdragon og piskefløde. (+20,-)
9. **Stegt landand** m/flamberede abrikoser og orangesauce. (+10,-)
10. **Lammekam Provencale** (+10,-)
11. **Rosastegt kalvefilét** m/banacroquettes og flødekarrysauce. (+10,-)
12. **Stegt hjortefilét** m/hvidvinspocherede pærer, ristede svamp og pebersauce. (+30,-)

*Til alle vore hovedretter serveres 3 slags friske grønsager, dagens kartoffelret eller andet efter aftale.*

## Desserter:

1. **Husets islagkage** overtrukket med marcipan og pyntet med frisk frugt.
2. **\*Rubinsteinkage** den traditionelle med masser af rom.
3. **\*Vanilleisrand** med syltede pærer og varm chokoladesauce.
4. **Nøddekurv** med sorbet og iscreme, pyntet med frisk frugt. (+10,-)
5. **\*Peter Heering isbombe** pyntet med chokoladeskaller og syltede kirsebær.
6. **Chokoladetrøffel-kage** m/frugtcoulis og frisk frugt.
7. **Mandelkage** pyntet med abrikospuré.
8. **\*Isrand** m/kokosis, jordbærsorbet og chokoladeskaller m/jordbærpuré. (+5,-)
9. **Lys chokoladetrøffel** m/sherry og makronbund.
10. **Fragilité islagkage** pyntet m/frisk frugt og chokolademoussé.
11. **Nøddebund** m/hvid chokoladecreme tilsmagt m/lime. Dertil appelsinsorbet.
12. **Islasagneparfait** m/nøddecreme og frugt.

*\* serveres 2 gange.*

## Natmad:

1. **Aspargessuppe**
2. **Oksekødssuppe** med boller og urter.
3. **Karrysuppe** m/små kyllingestykker og asparges.
4. **Frikadeller** med kartoffelsalat.
5. **Kogt skinke** med marineret pasta og tomatsalat.
6. **Quich Lorraine** m/grøn salat. (+5,-)
7. **Røde pølser** og brød m.m. (+10,-)
8. **Lille buffet** bestående af rullepølse, spegepølse, lun leverpstej, frikadeller, fransk brie, brød og smør. (+20,-)