



## Aftenmenu Efterår 2022.



*Velkommen i vores hus, hvor vi håber at de næste par timer må blive en behagelig oplevelse på sind, sjæl og smag.  
Jeanette og Christian samt Team Pichardt.*

### **Landkost & 3 Oste.**

*2 Rustikke retter med stor velsmag, samt et godt glas vin til.*

*Pris pr. cov.  
og 1 gl. vin.  
395,-kr.*

*"Skotsk" kaffe  
3cl. Skotch Whisky,  
skoldhed kaffe, rigtig  
flødeskum og farin.  
75,00kr.*

**Cafe Gourmand**  
*Kaffe el. Te Samt 1 glas  
avec fra vores egne Eau  
de vie & et udvalg af  
vores hjemmelavede  
desserter.  
145,-kr*

### **Forret:**

Som enkelt ret 145,-kr

**Lun vagtelbryst og svampe.**

- Syltede senneps korn - grøn olie - vagtelæg & vintersalat.

**Klassisk Rødbedesuppe og kaviar.**

Rielette af torsk - Baerri Caviar Imperial - dildcreme.

**Terrin af laks.**

- Passionsfrugt mayo - ostekiks - persille.

### **Hovedret**

**Dagens friske fisk.**

Citronbagt gulerødder - Gulerodscreme - salte urter.

Som enkelt ret 265,-kr

**Dk. Oksemørbrad og saltbagt tværreb.**

Marineret skiver af oksemørbrad - bagt tværreb - kantareller - syltede løg - kalvesauce.

Som enkelt ret 335,-kr

**Dagens Landkost**

Rustik ret fra vores landkøkken, Deres tjener vil forklarer.

Som enkelt ret 250,-kr

### **Ost & Dessert**

**5 Ost fra Ind og udland, med småt og godt.**

Som enkelt ret - 145,00kr.

**Generalen's æble crumble.**

Brændevin - marcipan og kanel - syrlig creme.

Som enkelt ret - 95,00kr.

**Kokos creme bruleé**

Sorbet og sprødt. - Som enkelt ret - 95,-kr.

**Variation af pære fra Strandlyst.**

Pocheret - mousse - Ruby chokolade - hasselnød karamel.

Som enkelt ret - 125,-kr.

*Vi har altid en lækker børnemenu - Deres tjener vil forklare.*

2 retters menu - 350,-kr.

3 retters menu - 425,-kr.

4 retters menu - 495,-kr.

5 retters menu - 585,-kr.

