

Generalen 5 retters Nytårs menu 2022



Suppen:

Klassisk jomfruhummer suppe med æbler og porre samt saftige hummerboller
Tilsmagt med cognac og dobbelfløde samt grønne urter.
Vores rug-toast og kaviar creme.

Forret på vildt:

Kold røget mørt fasanbryst og terrin af fasan marineret i aromatisk peber.
Syltede skovsvampe og rødløg - Kerner og Salater - Tranebær essens.

Forret på fisk:

Ceviche af torsk og kammusling - Broken agurk gel og agurkeurt
lime, peber og olivenolie.

Hovedret:

Grillet Himmerland oksefilet og marineret letrøget kalvebryst i Serranoskinke
Bagt grøn kartoffel pure - Salsa af gule bede, små løg samt frisk æble.
Pastinakmousse med persilleolie.
Sherry sauce på kalvefond, fløde og masser af urter.

Desserten:

Gold mousse chokoladecake samt sød syrlig solbærcreme på hasselnød mazarinbund -
Brombær sylt og frisk brombær - knæk af karamelnødder - Rød Chokolade knas.

3 retter - 395,-kr.

4 retter 475,-kr.

5 retter 550,-kr.

En ekstra ret med frisk kogt hummer: Pris pr. cov. 225,-kr.

Klassik kogt ½ hummer (ca 300g) og hummersalat af kloen, cremet tomat dressing og toast.

En ekstra ret med 3 ost: Pris pr. cov. 100,-kr.

Fransk 12 mån. Comté - Blå Kornblomst - Brie de Meaux.
Hertil svesker i vin - nødder i salt - olivenbrød.



Skaldyrs muligheder:

Hel frisk hummer ca. 600g til 700g - DK.	Pris pr kg	495,-kr
Hele friske DK jomfruhummer - 8/16 pr kg.	Pris pr kg	250,-kr
Håndpillede søkogte varmvands rejer, meget fint smagende.	Pris pr kg.	295,-kr
Kold røget laks fra Færøerne, vores bedste laks med delikat smag og røg.	Pris pr. kg.	350,-kr

12 stk Østers Fines de Claire nr. 3 - klassiske Franske østers.	Pr 12 stk.	200,-kr
12 stk. Hollandske runde østers. "Stillehavs" østers er de også kaldet og de er meget kødfulde og mild i smagen.	Pr. 12 stk.	225,-kr

<u>Oscietre Caviar</u> - den meget smagfulde og delikate af caviar arterne.	10 g.	225,-kr
Fra Italien.	30 g.	450,-kr

<u>Sevruga caviar fra Iran.</u>	10g.	275,-kr
Det lille perlemorsfarvet korn har et lysegråt skær. Sevruga er den mindste af caviarstørerne og har, i forhold til Beluga og Oscietre, den stærkeste smag. Denne caviar er kun tilberedt med rent salt		

Friske Dådyr ryg fra Fyn - hele -	Pris pr kg.	250,-kr
Kan leveres dagen før		

Hele vildænder eller fasan - pris pr stk.	Pris pr. stk.	50,-kr
---	---------------	--------

Vi har vinen til nytår

Se separat vinliste på hjemmesiden.



Bestil på mail - Pichardts@mail.dk - Ved bestilling indbetales et depositum på 300,-kr pr person - HUSK navn/antal hvorefter man vil modtage en bekræftelse.

Bestillingen kan ændres indtil d. 20 december og er derefter fuldt bindende.

Ring gerne ved alle spørgsmål på 62 53 33 03.