

Generalen 5 retters Nytårs menu 2023



Suppen:

Generalens Skaldyrs og fiskesuppe.

Pighvar og krabbe bisque m. hummerterrin og løg marmelade.

Servers med bagt pighvarfilet samt en masse sprøde urter.

Forret på vildt:

Mør og smagfuld bøgerøget dyrekølle af då og cremet rilette af vildand på tranebær og fløde

Persille "sauce" - hasselnød i brændevin - Kirsebær gele.

Forret på fisk:

Ryg af Færøsk laks, syltet i safran og æble og citron.

Kaviar og safran mayo - Salat af saltbagte Rødbede - urtemix.

Hovedret:

Indbagt Himmerland oksemørbrad i fars af stegte kantareller, Tørret svinenakke, syltet peberkorn og masse af citrontimian. Bagt kartoffelterrin.

Roulade af østershatte, porre og persillerod samt sprød ærteskud.

Serveres med intens sauce på tørret morkler, kalvefond, fløde og hvid portvin.

Pære pesto og Persillerods mousse.

Desserten:

"Røde frugter og Rød chokolade"

Rød chokolade trøffelkage fyldt med chokolade likør, mandel-karamel - æblemousse og chokoladelæg - serveret med "røde æbler og bær".

3 retter - 425,-kr.

4 retter 495,-kr.

5 retter 565,-kr.

En ekstra ret med frisk kogt hummer: Pris pr. cov. 248,-kr.

Klassik kogt 1/2 hummer (ca 300g) og hummersalat af kloen, cremet tomat dressing og toast.

En ekstra ret med 3 ost: Pris pr. cov. 115,-kr.

Henrykt Emmentaler - Blå Kornblomst - Reblochon rødkit.

Hertil svesker i vin - nødder i salt - olivenbrød.



Nytårs Engros råvare liste 2023.

Kan afhentes / leveres dagen før.

Skaldyrs muligheder:

Hel frisk hummer ca. 600g til 700g - US.

Pris pr kg 495,-kr

Hele friske DK jomfruhummer - 8 / 16 pr kg.

Pris pr kg 240,-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. 295,-kr

12 stk Østers Fines de Claire nr. 3 - klassiske Franske østers.

Pr 12 stk. 175,-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

Oscietre Caviar - den meget smagfulde og delikate af caviar arterne.

10 g. 245,-kr

Fra Italien.

30 g. 495,-kr

Baerii Caviar Imperial -

10g. 195,-kr

Smagen kan betegnes som cremet, velsmagende og her en karakter af hasselnød. Fra Italien.

30 g. 365,-kr

Friske Dådyr ryg fra Fyn - hel med mørbrad og sene.

Pris pr kg. 250,-kr

Hele vildænder eller fasan - pris pr stk.

Pris pr. stk. 48,-kr

Dansk Himmerland Oksemørbrad, 2 til 3 kg - u. bi mørbrad

Pris pr kg. 450,-kr

ALT I GOURMET, OPHOLD & EVENTS

Vi har alle de vinen De skal bruge til nytår

Se separat vinliste på hjemmesiden.



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

OBS - Bestillingen kan IKKE annulleres.

Bestillingen kan dog ændres indtil d. 21 december og er derefter fuldt bindende.

Ring gerne ved alle spørgsmål på 62 53 33 03.

