

Vinter MENU

JANUAR, FEBRUAR OG MARTS

FORRETTER

Bagt helleflynder, bagte jordskokker, karamelliseret jordskokkepurre, og fiske fumé med ramsløgsolie

Stegt kammusling, bagte løg, syltede hybenroseblade og jomfruhummer bisque

Terrine af bagt knoldselleri, med løg og tørret svampe. Stegte svampe og creme morkler sauce

HOVEDRETTER

Grillet og farseret kylling fra Hopballe og barbecue med miso

--

Tørmodnet oksemørbrad med peber, hvidløg og rosmarin (+ 55 kr)

--

Torsk fra Hirtshals Havn, paneret i brødkrummer med luftig hollandaise (+35 kr)

--

Serveres med:

Rødbeder i sensommerbær og eddike

Vinterens grøntsager fra marken på Godis

Salat med urtevinaigrette

Små kartofler med kryddersmør

Let sky sauce med sylt, olivenolie og citron

DESSERTER

Solbær "en surprise", solbærsorbet med hybenrosesirup, mild lakrids parfait og brændt italiensk marengs.

--

Lun mazarintærte med pure af bagte æbler, friske citrus urter og karamel iscreme

--

Luftigt yoghurt fromage, krystalliseret hvid chokolade, syltet hybenrose og citron sorbet.