

EFTERÅRS BUFFET

FORRET

KINGFISH SASHIMI MED CHILI JULIENNE OG FERSK SKALOTTE.
SAUCE PÅ SESAM, INGEFÆR, SOYA OG SYRE
HVIDLØGS STEGTE JORDNØDDER MED CITRONTIMIAN PÅ SIFON

NYBAGT BRØD OG LUFTIGT SMØR

HOVEDRET PÅ BUFFET

AMERICAN ROAST MED KANTAREL SKYSAUCE

CONFITERET PASTINAK MED STEGT PURÉ, TRØFFEL PØLSE OG FRITES AF
FLÆSKESVÆR

GRILLET TOMATSUPPE PÅ RØGET HØNSEBOULLION
MED TOMAT I VARIATION
(VI SØRGER FOR SKÅLE)

SMÅ KARTOFLER MED STEGT LØGEMULSION OG SPRØD BLOMKÅL

EFTERÅRS SALAT, SYLTET, POCHERET, MARINERET OG RAW

FORSKELLIGE KÅL MED SYRE OG ØSTERS JUICE

DESSERT

LUFTIG TRANEBÆRSORBET MED KAVIAR OG BASTOGNE TUILLE
APPELSIN BAVAROIS PÅ MAZARIN OG BRÆNDT MARENGS

365 kr.

pr. couvert

