

D'ANGLETERRE MENU

CANAPÉER:

SPRØD KRUSTADE MED LETRØGET LAKSETATAR, RYGEOSTCREME & DILDSNE
PANKO PANERET OKSEKROKET MED LØG I VARIATION & TØRRET VESTERHAVSOST
JAMÓN IBERICO BELLOTA & SAFRAN AIOLI

APPETIZER:

STEGT JOMFRUHUMMER MED SYLTEDE TAPIOKAPERLER, HVID RADISE,
& KÆRNEMÆLKSSAUCE SKILT MED DILDOLIE

FORRET:

PIGHVAR SOUFFLÉ MED CHAMPAGNE BEURRE BLANC, TØRRET ROGN, KÅL
& HAVTORNSLÆDER

HOVEDRET:

TOURNEDOS AF KALVEMØRBRAD MED REHYDREREDE KARTOFLER, TRØFFELPURÉ,
CONFITERET KEJSERHAT & KRAFTIG MORKELGLACE

DESSERT:

CHOKOLADEMOUSSE PÅ VALRHONA MANJARI & CARAMÈLIA MED LIMEKARAMEL
MANDELBUND, GULDSTØV & DULCEY ISCREME

KL. 24:00:

KRANSEKAGE MED SPRØD CHOKOLADEBUND

MENUEN FØLGES MED SURDEJSHÆVET BRØD SAMT SALTET SMØR