



# GÆSTEBUDSMENUER



2024

## JANUAR / FEBRUAR

### STENBIDERROGN

med kartoffel, purløg og smørskum

### BAGT TORSK

med vinterporre, persille og østersblanquette

### VINTERKÅL

fra Søren Wiuff med ramsløg, gammelknas og trøffel

### GRILLET OKSEMØRBRAD

med vinterspinat, bagt skalotteløg og morkelsauce

### IS PÅ GRAN

med hasselnødder, karamel og syltede kogler

## MARTS / APRIL

### SALTET KAMMUSLING

med jordskokker, saltet stikkelsbær og ørredrogn

### HAVTASKEKÆBE

med ramsløg, grillet porre og muslingesauce

### KÅL FRA HEGNET

med sylt fra kælderen, gammelknas og trøffel

### GRILLET OKSEMØRBRAD

med løgvækster og morkelsauce

### IS PÅ GRAN

med hasselnødder, karamel og syltede kogler

## MAJ / JUNI

### HVID ASPARGES

med saltet kammusling, hyldeblomst og creme fraiche

### STEGT PIGHVAR

med nye kartofler og solbærgren-blanquette

### GRØN ASPARGES

med morkler, aspargessauce og persille

### GRILLET KALVEMØRBRAD

med nye løg, trøffel og sauce med marv

### SLOTTETS RABARBER

med skovmærke og fløde

## JULI / AUGUST

### NYE DANSKE ÆRTER

med hørøget kammusling, agurk og saltede stikkelsbær

### STEGT SLETHVAR

med majs, ribs og svampeblanquette

### DAMPET SOMMERKÅL

med sylt fra kælderen, gammelknas og trøffel

### GRILLET KALVEMØRBRAD

med nye løg, farseret morkel og sauce med marv

### JORDBÆR FRA HAVNSØ

med hyldeblomst, mælkeis og marengs

## SEPTEMBER / OKTOBER

### TERRIN AF JOMFRUHUMMER

med græskar, saltet stikkelsbær og hummermayonnaise

### BAGT TORSK MED KÅL

syltet porreblomst og østersblanquette

### BOUILLON PÅ SVAMPE

med røget kammusling og timian

### SLOTTETS TILGANG AF VILDT

med rødbeder, solbær og morkelsauce

### ÆBLER FRA HAVEN

med crumble, luftig creme, tørrede solbær og æblesorbet

## NOVEMBER / DECEMBER

### HØRØGET KAMMUSLINGER

med jordskokke, saltede stikkelsbær, rogn og østers creme

### BAGT TORSK

med svampe bouillon, vilde svampe og olie på Karl-Johan

### KÅL FRA SØREN WIUFF

med sylt fra kælderens, gammelknas og trøffel

### GRÅAND FRA SLOTTETS JAGT

med bagte rødbeder, morkel og vildtsauce

### SYLTEDE KIRSEBÆR

med hvid chokolade og kirsebørsorbet