



# SELSKABSMENUER



2024

## JANUAR / FEBRUAR

HØRØGET KAMMUSLING  
med knoldselleri, syrnede fløde og urteolie

BAGT KULLER  
med jordskokke, østers blanquette og persille.

STEGT VINTERKÅL  
med sylt fra kælderen og sauce på gammelknas

STEGT FARSERET OKSE ELLER KROGMODNET DANSK GRIS  
med bagte beder, fermenteret hvidløg og langpeber sauce

KARAMELISEREDE ÆBLER  
med sorbet, crumble og luftig creme

HENGEMTE MØRKEBÆR  
med mælkeis og hvid chokolade

## MARTS / APRIL

### SALTET KAMMUSLING

med creme på rygeost, radiser og forårsurter

### STEGT KÅL FRA LAMMEFJORDEN

med bagt hvid fisk og muslingsauce

### LØGVÆKSTER

med morkler, havgus og hønsesky

### STEGT FARSERET OKSE ELLER KROGMODNET DANSK GRIS

med knoldselleri, fermenteret hvidløg og langpeber sauce

### KARAMELCREME

med syltede æbler, æblesorbet og hasselnød

### HENGEMTE MØRKEBÆR

med mælke is og hvid chokolade

## MAJ / JUNI

DANSKE GRØNNE ASPARGES  
med kammusling og emulsion på solbær gren

NYE DANSKE KARTOFLER  
med krabbe, bronzefennikel og skaldyrs vinagrette

ASPARGES BISQUE  
med hvide asparges og forårstrøffel

DANSK KROGMODNET GRIS ELLER STEGT FARSERET OKSE  
med nye løg, fermenteret hvidløg og pebersauce

SLOTTETS RABARBER  
med Anis, mælke is og marengs

SYLTEDE STIKKELSBÆR  
med yoghurtsorbet og hvid chokolade  
*- fra 1. juni i stedet med med jordbær fra Havnsø*

## JULI / AUGUST

### MARINEREDE TOMATER

med hørøget kammusling, friskost, saltet stikkelsbær og vinaigrette

### DAMPET SKÆRISING

med salater, østers blanquette og persille

### DAMPET SOMMERKÅL

med sommertrøffel, ramsløg og ostesauce

### GRILLET DANSK KROGMODNET GRIS ELLER STEGT FARSERET OKSE

med squash fra lammefjorden, spinat og pebersauce

### JORDBÆR FRA HAVNSØ

med hyldeblomst, mælkeis og marengs

### SYLTEDE STIKKELSBÆR

med yoghurt sorbet og hvid chokolade

## SEPTEMBER / OKTOBER

### HØRØGET HVIDFISK

med enebær, pære, friskost og mynte

### STEGT OG SYLTET GRÆSKAR

med saltet kammusling og muslingesauce

### BOUILLON PÅ SKOVSVAMPE

med andehjerter og syltet porreblomst

### STEGT FARSERET OKSE

med grillet hjertesalat, fermenteret hvidløg og pebersky med urteolie

### ÆBLER FRA HAVEN

med crumble, luftig creme, tørret solbær og æblesorbet

### HENGEMTE BÆR

med mælkeis og hvid chokolade



## NOVEMBER / DECEMBER

SALTET ØRRED FRA MUSHOLM  
med rogn, syltet græskar og enebær fløde

HAVTASKEKÆBE  
med grillet porre, persille og muslingsauce

STEGT KÅL FRA SØREN WIUFF  
med ramsløg og gammelknas-sauce

GRÅAND ELLER KROGMODNET DANSK GRIS  
med bagte beder, saltet solbær, fermenteret hvidløg og pebersky

SYLTEDE KIRSEBÆR  
med hvid chokolade og kirsebærsorbet

HENGEMTE BÆR  
med mælkeis og mælkechokolade