



# September Menu 2011

**Ændringer kan forekomme i uge 39. (sæson afslutningsuge)**

## **Forretter**

Hjemmerøget Laks fra egen rygeovn med Persillecreme, Salat og Nødder

Limerimmet Torsk med Mayonaise på kogte Æg, Bacon og Rødbeder

Okse Consommé med Oksehaleterrine, Urter, Svampe og Kørvel

## **Hovedretter**

Dagens Fisk serveret med tilhørende Samsø Garniture og Sauce

Rosastegt Andebryst med confiteret Lår, Græskar fra Samsø og Rosmarinsky

Duet af Kalveculotte og Kalvekæbe med Pastinak, Timian og Sauce Demi Glace

**Til alle hovedretter serveres altid nye Samsø Kartoffler fra Langemarksgård**

## **Oste**

Tallerken med udvalg af Oste fra Samsø Mejeri ved Bent i Kolby

## **Desserter**

Lun Chokoladefondant af mørk Chokolade med kompot af Hyben og Vanilieis

Solbærpocheret Pære med Nougat, Karamelliserede Mandler og Sorbet

Vanilie Panna Cotta med Lakridssirup og Ananas

**2 retter kr. 275,-**

**3 retter kr. 325,-**

**4 retter kr. 375,-**

**5 retter kr. 425,-**

**Menusammensætning kan kun indeholde 1 hovedret**

**Forret/Ost kr. 80,-**

**Hovedret kr. 220,-**

**Dessert kr. 75,-**