

Pichardt's Selskabs Service.

Januar. Februar. Marts. April. Maj. Juni.

Juli. August. September. Oktober. November. December.

April menu.

Årstidens friske asparges, nænsomt pocheret og serveret på hvid trøffelsauce med flødeskum og knasende sprøde stykke af kalve brissler.

Grillet rokkevinge i lime og basilikum, på bund af tatar af saltet lyssej og med bisque af vilde kapersfrugter.

Okseconsomme med kalveboller af røget bacon og persille, pocherede danske østers og juillienne af forårets spæde grønsager.

Frisk stenbiderrogn på sprøde kartoffelchips, serveret med rørt rygeostcreme og rødlogssauce.

Dansk lammekølle stegt med spæd spinat og artiskok, tomattimbale med peberrod samt rosmarinsky, hertil "hummus" af kartofler og selleri.

Roulade af perlehøne bryst fyldt med store haler af jomfruhummer, serveret med estragonsky og syltet gulerodssalat, samt kartoffel galette.

Filet af kalveryg stegt som bøf og belagt med top af andelever og østershatte, hertil smagfuld sauce af franske svesker og små stegte aspargeskartofler.

Stegt kotelet af helleflynder i safran marinerede fine grønsager, serveret med syrlig rødvinssauce. Hertil gratinerede kartofler med frisk dansk gedeost.

Grillet unghane supreme i sprød salat med oliventapanede og søde mandler.

Lille soufflé af kammusling på stegt fennikel og hummersauce

Granité af tranebær med rosenpeber.

Creme brullé af sweet ananas og rørsukker, serveret med kokosuppe og kølig sorbet af lakrids med frisk druemost.

"Flydende " Chokolade kage af Sao thome chokolade, serveret med citronparfait og terrin af banan.

Kølig æbleskums suppe lavet på vanille og honning og serveret med sprød vaffel fyldt med æblecompot.

Vælg frit fra månedens menukort :

3 retter 339,00 kr. pr. cov. 4 retter 385,00 kr. pr. cov.