

Pichardt's Selskabs Service.

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

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

August menu.

Indbagt krabbebisque af taskekrabber og hønsefond med glaseret fennikel og små souffléboller af jomfruhummer.

Letrøget og pebermarineret andebryst i flor af blåbærchutney, serveret med tomater i krydderurtegelé og jordskokke mousse.

Roulade af helleflynder belagt med saltet torsk og sorte sommertrøfler. Hertil ratatouille af gule og grønne squash i syrlig vinaigrette og grov æbleterriner.

Ragout af vinbjergsnegle i fransk peberbacon og estragonfløde, serveret i vol au vent med krydderurtesalat.

Et udvalg af egnsoste fra Danmark og øvrige Europa.

Safranbagt filet af vildlaks serveret på løgsoubise og ruccolapesto.

Pocheret æg Bourguignonne med ristet kejsershat

Glaseret kalvetournedos i balsamico og rørsukker, toppet med kalvetatar og serveret med indbagt roulade af østershatte samt kartoffel galette med frisk hvidløg.

Krebinet af pighvar og unghane, rørt med kørvæl og skalotteløg og serveret på krebse beurre blanc med små stegte krebsehaler samt rulle af grillet rød piment. Tillæg dagspris

Ballotine af due fyldt med røget kalvebacon og fin julienne af porre og gulerødder. Serveret på flødekogt spidskål.

Grillet beuf af rødtunge med indlæg af røget laks, serveret med lys morkelsauce og bouillonkartofler.

Variation af sommerens søde hindbær, blåbær, muldebær og solbær i form af Charlotte, parfait, lun tærte og karamelliseret med sukker og citron.

Kølig og forfriskende suppe af ingefær, kogt fersken og blid champagne, Serveret med spyd af stegte jordbær og mandelparfait.

Mousse au chocolat, lavet på fineste Grenada chokolade og rørt med gammel cognac, serveret på braiserede, søde ananas og portvins sirup.

Vælg frit fra månedens menukort:

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