

# Pichardt's Selskabs Service.

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

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

## December menu.

*Cremet suppe af Jordskokker på hønsefond og krydderurter,  
Serveret med braiseret torskeryg rullet i serranoskinke og rødbede essens.*

*Krydret paté af kanin og svinekæber i spinat med kompot af løg og salvie.  
Serveret med tyttebærsauce.*

*Foie gras terrin i æblepanade serveret med fignekompot og glace af balsamico  
og honning samt en lille salat. Pristillæg pr cov. 25,00kr.*

*Gratineret taskekrabbe og pighvar i karrymousseline, med lille salat af grillet piment.*

\*\*\*\*\*

*Sprød stegt filet af Sankt Petersfisk med sauce af artiskok og tør hvidvin.  
Serveret med grillet aubergine og puré af søde kartofler.*

*Braiseret fasanbryst med kanteral sauce og glaserede blå druer.  
Serveres med asparges kartofler og kompot af æbler og peberrod.*

*Tournedos af kalvemørbrad med brisseltag.  
Serveret med persillerod og sauce af trøffelhonning,  
samt ovnbagte kartofler i cocotte.*

*Ovnbagt Gåsebryst farseret med jomfruhummer,  
anrettet med vintergrønsager i estragon og sauce provencale.*

\*\*\*\*\*

*Et udvalg i ost.*

*Sorbet af ingefær og mild chili.*

*Syltede andekråser med bitter chokolade samt grønne linser.*

\*\*\*\*\*

*Tærte af mandler og hvid Arabica chokolade,  
Serveret med æbler og grape i sprød kåbe.*

*Creme brulé af Sao Thome chokolade serveret med  
Passionsfrugtsorbet og mangosalat i sprød kiks.*

*Lun fersken tartin belagt med syltede appelsin og  
Serveret med parfait af hasselnød og søde dadler.*

*Sprøde pandekager fyldt med solbærcreme og serveret lune  
med Armagnac is og kandiseret nødder.*

*Vælg frit fra månedens menukort :*

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