

Pichardt's Selskabs Service.

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

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

Februar menu.

Souffle af jomfruhummer anrettet på karamelliseret græskar og cremet sauce af brøndkarse, hertil lille rognsalat.

Bouillabaisse på Langelandsk maner, kogt med taskekrabber, frisk hvid fisk, et væld af urter samt naturligt safran og pernod. Serveret med rouille og toast.

Friteret filet af torskeryg serveret i glaseret løg skål med sauce af østers og spidskommen, hertil en glace af kraftig rødvin.

Den smagfulde og klassiske Spansk skinke anrettet med avocado-terrin og tomat-æble ratatouille.

Et udvalg i modne og karakterfulde oste fra hele Europa.

Sorbet af passionsfrugt og appelsinessens.

Terrin af skovens vildt svøbt i frisesalat med trøffelpesto.

Variation af ungalv, mørbrad i hasselnød, friteret knødel af timian-stegt skank samt rulle af braiseret kalveinderlår. Serveres med pragtsauce af syrlige æbler og et strejf af foie gras.

Ovnbagt søtunge fra Vesterhavet, fyldt med krydret fars af rosenpeber og lagt på citronstegte skorzonerrødder. Hertil sauce mousseline. Tillæg 20,00 kr.

Filet Royal a la Pichardt, mørbrad af frilandsgris bardedet med trøfler og persille og bagt i sprød skorpe.

Serveres med auberginetartar og sauce demi glace.

Perlehøne en cocotte, serveres med ingefær syltede lår og ragout af perleløg. Hertil sauce af hønsefond monteret med creme-fraiche og grov sennep.

På bund af blød kokoskage tilsmagt med kardemomme, lægges en kugle af den fineste hvide chokolade,

rørt med Cognac, hertil lægges også en sauce af søde fyldige mangofrugter.

Let frossen citrusparfait, anrettet på skiver af nougatine og serveret med råsyltede frugter og myntesauce.

Fede store svesker fra Frankrig, kogt med sukker og rødvin, samt kanel og appelsin, serveret med cremet drøm af vanille parfait drysset med knasende sprøde nødder.

Vælg frit fra månedens menukort :

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