

Pichardt's Selskabs Service.

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

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

Januar menu.

Den klassiske Rødbedesuppe, i en ny udgave, med sorte trøfler og glaseret rødbede, hertil serveres syrlig creme fraise samt lunt kommenbrød.

Havtaske Escabeche, den spanske middelhavsret forfinet til den kolde danske vinter med lun sauce af kapersfrugt og sprød salat samt lakserogn.

Rulle af foie gras svøbet i stegt hanebryst og klædeligt sat sammen med "syltetøj" af kastanjer, figner og æbler. Hertil lille urtesalat samt toast melba. Tillæg 20,00 kr.

Terrin af kalvekølle og stegt kalve brissler. Serveret med løgsoubise og pirrende sauce af rød peber og mild chilifrugt.

Et udvalg i modne og karakterfulde oste fra hele Europa.

Sorbet af agurk tilsmagt med peberrod og lidt knust peber. 45,00 kr.

Crabcake af taskekrabber og lime, samt små løg fra Thailand. 75,00 kr.

*Helstegt saftig og mør Oksemørbrad med indlæg af skovens svampe og sprængt lammetunge, serveret med sauce af rosmarin og tilsmagt med mild gedeost .
Serveret med pom. Rosti og langtidsbrassieret persillerødder.*

*Beuf af laksefilet smurt med krydderurter og belagt med stegt "delle" af kammuslinger.
Serveret på grillet flage af aspargeskartofler og spinat, samt sauce beurre blanc.*

Due på 2 måder, sprødstegt men saftigt bryst syltet i peberkorn og pocheret bryst med porre, anrettet i tomatsalsa, hertil sauce af duefond med druer og monteret med smør. Serveret med stegt kartoffel og persille. Tillæg 35,00 kr.

Stegt rokkevinge med sprød skorpe af paprika og karry, serveret på saute af små løg og gulerødder , samt ravioli med spinat og ricottaost. Hertil en cremet Hollandaisesauce og små kogte aspargeskartofler.

3 slags creme brulle : 1 med mørk Grenada chokolade, 1 med citrongræs samt 1 med mandarin og rørsukker. Tilslut bundet sammen med et glas sorbet af Zengara (Italiensk mousserende vin.)

Den klassiske tiramisu, serveret med appelsinsalat med frisk mynte.

Chokolade fragilite af lys chokolade, rullet med ristede hasselnødder og serveret på bund af brombærfrugtsauce og sprød banan.

Vælg frit fra månedens menukort:

3 retter 339,00 kr. pr. cov.

4 retter 385,00 kr. pr. cov.