

Pichardt's Selskabs Service.

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

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

Juni menu.

Roulade af søtunge svøbt i mild soufflefars med muskat nød og urter a la grecck.

Foie gras mousse lagt på syltede rosiner og serveret med kompot af sommerløg og gammel portvin. Tillæg 25,00 kr.

Forfriskende suppe af bælgærter og hønsefond, rørt med flødeskum og tilsmagt med champagne, hertil grillspyd af østens rejer og Danske muslinger.

Sprøde havtaskekæber en crute, på frikasse af hjertemuslinger med lime/persille coulis.

*Variation over sommerbuk med sommerkål, foie gras og ribs.
Serveres med demiglace og tranebær i grand mainer.*

Pocheret filet af rødtunge lagt på lille tærte af spinat og sommerløg. Serveret med sauce mousseline af madargaskar peber og pom. anglaise.

Pocheret kalvemørbrad i mørk kalvefond tilsat trøffelolie og friteret syltede hanebryst sat sammen med sommerens friske grønsager og nye kartofler.

Grillet havkat vendt i merian panade serveret med ragout af torsk, salat af grønne bønne og mild kapers/tomat sauce. Sorbet af hyldeblomst og cox orange æbler

Råmarineret oksemørbrad i citrusolie med flødevendt feltsalat.

Gratineret Exploratur ost på honningbragt landbrød.

Årstidens friske bær vendt i sød lage af vanille og lime, serveret med ingefær is og lille kokostærte.

Jordbær-chalotte i blød biqust bund, serveret med myntesauce og syltede appelsin.

Tart tartin af ananas serveret i glace af ananasjuice og karamelparfait.

Amerikansk chokoladecake med fyldig chokoladesauce og frossen citrusparfait, løst drysset med brombær og hindbær.

Vælg frit fra månedens menukort:

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