

Pichardt's Selskabs Service.

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

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

Juni menu.

Ovnbagt marineret pighvar, krydret laks og saltet rødfisk. Smurt med krydderurtepaste og serveret med stegt spinat og små gulerødder. Hertil sauce provencale.

Cremet fiskesuppe a la Pichardt, kogt på spæde grønsager med et strejf af anis, serveret med krabbeboller og grillet fisk.

Hvide Langelandske asparges med friskpillede fjordrejer og kørvel beurreblanc, hertil sprød kiste af butterdej. Tillæg Dagspris.

Terrin af serranoskinke og mør svineskank, svøbt i spinat, og serveret med peberfrugts marmelade og krydderurtesalat.

Bagt perlehønebryst på leje af løgkompot, serveret med confit af lår og stegte kartoffeltoppe med krydret mos. Hertil balsamico sauce og sommerens grønne salater.

Scallopine af kalveinderlår flydt med fars af skovdue, serveret med sauce af sommertrøfler og honningglaserede perleløg

Grillet tunfilet i østersvelote, på skalotteløg og æbler. Serveret med nye danske kartofler og rødvinssauce. Tillæg Dagspris.

Mør og saftig lammefilet fra Fyn, lagt i urter og frisk hvidløg og bagt lammekølle med rødløgsconfit. Serveret med timiansky.

Granite af soltørret tomat og knust enebær.

Et udvalg i danske og internationale oste med tilbehør.

*Spæd sommersalat med fynsk rygeost og grillet jomfruhummer .
Pristillæg pr cov. 30,00kr.*

Variation af danske jordbær. Suppe med citrongras, salat med appelsin, tærte med hvid chokolade og parfait med genepi likør.

Tærte af solomodne citroner og fløde, serveret med capochinno is og mild moccasauce.

Appelsin en suprise, bagt sprød med små hemmeligheder af mandler og citronmelisse, og serveret med chokoladesorbet.

Fleuantine af hasselnød, lagt med hvid chokoladeparfait, safranmousse og gylden ribssauce.

Vælg frit fra månedens menukort:

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