

Pichardt's Selskabs Service.

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

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

Maj menu.

Kølig cremet suppe af moden avocado, lime og hønsefond, serveret med letrøget tomat samt fersk filet af tun og crostini af rosepeber.

Karameliseret filet af knurhale på kompot af puy linser og stegte æbler, serveret med selleriskum og råmarineret foie gras.

Råmarineret kalvefilet med ægte parma grano, sort trøffelolie og roucula, og naturligvis groft reven sort trøffel. den klassiske carpaccio.

Presset pighvarterin med foiegras, svøbt i porre, hertil agurkecrudite med salvie og broche af butterdej med krydderurte salat.

Tillæg. 20,00 kr.

Hel grillet kalvemørbrad med pølse af kalvehale og lille tatar af sprængt kalvebryst, serveret med ovnbagt spyd af squash og æble, hertil flødepebersauce og nye vildmose kartofler.

Glaseret bryst af fransk and samt confit af lår i sød honning, hertil mørk andesky tilsmagt med kanel og svesker. Serveret med bagt urte mos og frisk bær.

Filet royal i urtepanade med serranoskinke, serveret med mørkelsauce og langtidsbagt sommerkål dryppet med citronolie. Serveret med stegt kartoffelterrin.

Ovnbagt søtungefilet i lage af forårsløg, ingefær og mild chilifrugt, serveret med friske hvide asparges og sauce af rødbeder med et strejf af sherry.

Fine hvide langelandske kartofler i persille.

Pristillæg pr cov. 25,00kr.

Et udvalg i flotte danske og franske gårdoste med husets tilbehør.

Terrin af syltet unghanebryst med trøffelars og tomatmarmelade.

Agurkesorbet med lidt frisk dild og spidskommen.

Sprød og lun rabarbertærte lavet på marcipan og hasselnødder, serveret med letfrossen pernod parfait og søde grillede rabarberstænger.

Melonconsomme på champagne og grønne æbler. Serveret med mandelflødeis og "arme riddere".

Roulade af den fineste nougat i sammenspil med hvid chokolade og omkranset af sprød fragilite, serveret på råmarinerede bær med mild mocca sauce.

Vælg frit fra månedens menukort:

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