

# Pichardt's Selskabs Service.

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

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

## Marts menu.

*Fersk røget østersølaks, svøbt om hummermousse, lagt på syrlig agurkefrikasse med brødkarsalat.*

*Indbagt vagtelsuppe med trøffelolie og vagnetæg, samt møre stykker af vagnetbryst.*

*Terrin af balsamico bagt oksebryst i lag med vilde svampe og hønsekød. Serveres med porremarmelade og syltede tomat.*

*Sprød ryg af sandart, serveret med glaseret rødkåls-juillienne, samt cremet pastinaksauce tilsmagt med Fyns rygeost.*

\*\*\*\*\*

*Torskeryg belagt med rosenpeber, hertil bisque af strandkrabbe samt peberfrugts marmelade.*

*Souffle af sort hummer lagt på ragout af Havbars. Serveret med Pinot Gris sauce og 3 slags skorzonnerod.*

*Oksemørbrad svøbt i blid hønsefars og lagt i sølvbeder, serveret med lun kartoffelsalat med røget speck, samt boullion af oksesky tilsmagt med marzala.*

*Grillet lammemørbrad, serveret med auberginetærte, Syltet coulotte med letrøget tomat. Hertil sauce af citron og store oliven. Pristillæg pr cov. 25,00kr.*

\*\*\*\*\*

*Et udvalg i oste, med tilbehør.*

*Stegt kalvebrissel med mild hvidlødspure.*

*Rød karryboullion med Black tiger rejer.*

\*\*\*\*\*

*Klassisk chokoladekage med Sao Thome chokolade, serveret med kandiseret lime, samt kaffekiks.*

*Cocotte en surprise med syltede søde ananas, og papajafrugt, serveret med flødeiscreme af ingefær samt sorbet af citrongræs.*

*Mousse af rosin i rom samt kardemomme, lagt på gratineret blomme med vanillecreme og "lange" kiks.*

*Vælg frit fra månedens menukort :*

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