

# Pichardt's Selskabs Service.

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

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

## November menu.

*Tartar af pocheret jomfruhummer og krabbekød, serveret med sprød selleri og kapersbiques.*

*Skindstegt filet af lokal sandart serveret i østerssauce med hele Danske østers samt porre og havtang.*

*Mørk boullion af langstidsbagte oksehaler med letrøget tomat og små hummerboller.*

*Smagfuld sortfondsskinke fra Spanien serveret med porreterrin og æbleglace.  
Tillæg 35,00 kr.*

\*\*\*\*\*

*Et udvalg i ost fra ind og udland.*

*Klassisk rødbedesuppe med et strejf af trøffel.*

*Tærte af fromage blanc serveret med marineret blå druer i portvin.*

-----  
*Tourte de giber, indbagt dyreposteg med sorte trøfler og timian.  
Serveret med krydret druesauce.*

*Stegt filet af dorrade fra Frankrig serveret i flor af årstidens grønsager med fennikelcreme og indbagt kartoffel i sprød butterdej.*

*Stegt Oksemørbrad fyldt med årstidens svampe krydret med enebær og cognac.  
Serveret med ragout af kalvebryst i bourgogne sauce.*

*Rulle af grillet perlehønebryst med indlagt foie gras og serveret i rød pigment sauce.  
Hertil bagt savoikål og stegte kartofler.*

\*\*\*\*\*

*Flydt chokolade "tårn" af lys Java chokolade med kandiseret appelsin.  
Hertil sprøde æblekiks og æblesorbet, samt æblesnaps.*

*Tricolora af syltede brombær, solbær og jordbær, vendt i sød mousse og belagt med mandeltuils. Serveret med sød balsamico.*

*Variation over mandarin med lille soufflet med mynte, parfait med chokolade og glaseret tærte med waldnød.*

*Vælg frit fra månedens menukort:*

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