

Pichardt's Selskabs Service.

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

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

Oktober menu.

*Hummer soufflé af frisk fanget hummer, serveret med hummersalat
marineret i mild karry og agurkesalsa. Dagspris.*

Brisselterrin og andelever i rosincitrus vinegrette, snegl af olivenpaste med krydderurter.

*Ovnbagt vildlaks med sprød kant af grønne krydderurter og serveret
i cremet hvid svampesauce.*

Smagfuld suppe af Carl Johan svamp og pastinakker, med pocheret vagtel og vagtelæg.

Rødvins - rosmarin granite.

Udvalg i dansk og internationale oste.

Rødbedesuppe med peberrod og kalvetatar.

*Farseret fasanbryst med morkelfars og serveret med syrlig æblesauce og pom. Cocottes,
Hertil råmarineret sensommerbær og glaseret hvide bønner.*

*Medaillon og scalopine af krondyrskølle, marineret i salvie og rødvin.
Serveret med mørk kastanieglace og stegt små kartofler.*

*Ovnbagt fransk andebryst med rosepeber og lynghonning.
Serveret med blasamico sauce og ristede kanterraller med fine løg.*

*Stegt kotelet af havtaskefilet svøbt i seranoskinke.
Serveret med porresoufflé og safransky, samt bagte rødbeder.*

*Cremet Blåbærmousse serveret med blåbær i rødvin og rørsukker.
Hertil karamel skjold og chokolade sværd.*

*Skøn cidesupe af friske Gråstensæble, anrettet med bund af stegt æble,
samt vanille/calvados sorbet.*

Lun Blodgrape soufflé med chokoladesorbet og chokoladetuils samt rosin "slik".

*Marineret Willams pærer med cognac, bagt i filodej og serveret med
kardemomme is og orange kompot.*

Vælg frit fra månedens menukort:

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