

Pichardt's Selskabs Service.

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

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

September menu.

*Grillet Pighvarfilet i ragout af blåmuslinger, med marineret pastinak,
Sprødt rugbrød og vin blanc sauce.*

*Consomme af Jomfruhummer serveret med manddelskum
samt store jomfruhummerhaler bagt i ovn med citrus og grape.*

Souffle af kammuslinger med arabisk peber, serveret i porre og kørvelboullion.

Terrin af unghane med marineret lever og krydret kompot af dadler og rødløg.

Et udvalg i ost.

Let røget marineret kalveinderlår, med fennikel salat.

Sorbet af søde tranebær med appelsin.

*Variation af vildand med fyldt bryst, bagt lår og kiste med ragout,
serveret med årstidens grønt samt bagt pure af rodfrugter.*

*Dyreryg af Dansk krondyr svøbt i kalvebacon og persille, serveret med
sellericreme og honningbagte æbler.*

*Sprød ryg af torsk, lagt på syltede rødbede og serveret med
foie gras sauce samt ristede foie gras.*

*Helstegt skovdue fyldt med rosmarin og tørret tomat, serveret med
pom. Souffle og mørk smagfuld kirsebærsauce.*

*Pichardt's gratineret pandekager fyldt med syrlig citroncreme og
serveret med cirtusparfait i sprød skal.*

*Terrin af gråstenæbler, serveret med lun og sprød hasselnøddetærte
og lækker forfriskende sorbet af mynte.*

Choko tricolora, 3 slags mousse på søde ananas og de sidste krisebær.

Vælg frit fra månedens menukort :

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