

CHAMPAGNEBRUNCH

15. JUNI 2024

1. SERVERING

BLINI MED REJER

Luftig boghvede blini toppet med marinerede håndpillede rejer og friskostcreme.

ENGELSK TEA SANDWICH MED AGURK

Med fyld af agurk og flødeost tilsmagt med dild.

SKALDYRSSALAT

Cremet skaldyrssalat med fynske æbler og urter, serveres i sprød hjemmelavet vol au vent.

2. SERVERING

ASPARGES MOUSSELINE

Grillet hvide asparges toppet med små rejer fra Rømø hertil luftig sauce mousseline og sprød krydderurtesalat.

3. SERVERING

EGG FLORENTINE

Smørsauteret spinat på engelsk muffin, toppet med koldrøget laks samt pocheret æg og luftig sauce Hollandaise.

4. SERVERING

RYGEOSTSALAT

Luftig rygeostsalat toppet med purløg og radise, hertil hjemmebagt knækbrød.

SCONE & BRIOCHE

Klassisk scone og Brioche au sucre hertil hindbærmarmelade og frisk lemon curd.

GRAND FINALE

FYNSK JORDBÆRTÈRTE

Sprød mørdejsbund med marzarin, mørk fynsk chokolade og vaniljecreme, toppet med solmodne jordbær og sprøde chokoladespåner.