

CHAMPAGNEBRUNCH

SUMMER EDITION 2025

1. SERVERING

Hertil serveres 1 glas Thierry Fournier Réserve Brut Champagne, samt 1 glas friskpresset appelsinjuice, friskbrygget kaffe og te.

ØSTERS

Østers toppet med vaniljesyltet rabarber og rabarbervinaigrette.

SPRØD VOL-AU-VENT

Sprød vol-au-vent med cremet hummersalat tilsmagt med urter og dansk sorthummer.

BOGHVEDEBLINIS M. STENBIDERROGN

Luftig boghvedeblinis toppet med fed fraiche og marineret stenbiderrogn.

QUICHE LORRAINE

Lille luftig og sprød tærte med tørsaltet skinke og urter.

2. SERVERING

Hertil serveres friskbrygget kaffe og te.

HVIDE ASPARGES & FJORDREJER

Grillede fynske hvide asparges toppet med friskpillede fjordrejer, hertil cremet sauce fondue tilsmagt med purløg og ørredrogn.

3. SERVERING

Hertil serveres friskbrygget kaffe og te.

KAMMUSLING

Marineret kammusling på sprødt hønseskind toppet med kaviar og røget ost hertil radiser og grønne fynske asparges. Serveret med smørstet brioche á part.

4. SERVERING

Hertil serveres friskbrygget kaffe og te.

EGG FLORENTINE

Smørsautèret spinat på engelsk muffin toppet med koldrøget færøsk laks og pocheret økologisk æg samt luftig sauce hollandaise.

5. SERVERING

Hertil serveres friskbrygget kaffe og te.

GRAND FINALE

Fynsk jordbærtærte, sprød mørdejsbund med marzarin smurt med mørk chokolade og vaniljecreme toppet med solmodne jordbær og sprøde chokoladespåner.