

SÆRARRANGEMENT

SKALDYRSAFTEN

8 RETTERS TASTING MENU

ØSTERS I 3 TEMPI

Østers naturel toppet med friske citrusperler.
Friteret østers og sauce fondue.
Gratineret østers med fed fraiche og Vesterhavsost.

RÅMARINERET KAMMUSLING

Serveret med sprød fennikel
hertil dildemulsion og fritteret tang.

BEARII CAVIAR

Vores udvalgte Bearii Caviar serveret med luftige
boghvedeblinis, creme double samt løgvariation.

JOMFRUHUMMER TATAR

Rørt med fynske æbler toppet med
tomatperler, urter og sprød hummertuille.

MUSLINGEFRIKASSÉ

Cremet frikassé med hvidvinsdampede danske
muslinger og sprøde urter serveres i
hjemmelavet sprød vol au vent.

TASKEKRABBE

Saftig taskekrabbe glaseret i kraftig krabbefumé
på sauteret spinat med skalotteløg og hvidvin
toppet med friskrevet trøffel.

HOMARD Á L'AMÉRICAINÉ

Grillet dansk limfjords sorthummer penslet
med chipotle og kryddersmør serveres med
citrusmarinerede bitre salater og grillet citron.

PANNA COTTA M. KIRSEBÆR & MOKKA

Cremet vanilje panna cotta med
kirsebærgelé hertil intens mokka iscreme samt
syltede amarena kirsebær og sprød biscotti.