KULL

STEAK & SEAFOOD GRILL

Forretter

Cremede svampe på surdejsbrød
Med confiteret æggeblomme,
trøffel & sennepskorn

Kartoffel- & porresuppe
Med sprød kartoffel, purløgsolie samt
gourmetbacon i tern

Tuntatar på sprød bund
Med citron- & sesamemulsion, æble & agurk

Torskekroketter
Med sellericreme, kålskud, ristede
hasselnødder & revet Gammel Knas

Okserillette
Med peberrodscreme, friterede rodfrugter
& syltede bøgehatte

Hovedretter

Grillet dansk laks
Med bagte porrer, citron beurre blanc,
friteret persille & kartofler med dild

Perlehøneballotine med urtefyld
Serveret med sauce på morkler, glaserede
skalotteløg, syltede havtorn, garniture
& dagens kartoffel

**Duroc spareribs med honning
og nordiske krydderier**
Serveret med kål- og æblesalat
& gratinerede kartofler

Dansk kalvefilet
Med bearnaisesauce, pommes frites
& sæsonens grønt

Grillet græskar med Søbo ost
Med bælgfrugtsauté vendt med ristede valnødder,
brændte jordskokker & grønkålssalsa

Desserter

Sorbet
Med sprøde vinterfrugter

Hvid chokolade crème brûlée
Med æble tuile & æblesorbet

Pære Belle Helene
Med vaniljeis & hasselnød

Pistacietærte
Med blodappelsinsorbet, citrusgel
& ristede pistacienødder

Alle priser i DKK / Spørg venligst personalet om allergener