

R E S T A U R A N T
Ambassaden
H O S P I A & M A D S

Menu og buffet ud af huset 2020

Gælder i perioden 13.5 - 27.6

Menu min. 8 cov.

Grønne asparges i krydderurts-æg med Thai-sauce

eller

Hvide asparges, rillette af varmrøget laks og krydderurter, malt- toast melba og kold kapers-citron sauce

Forretten kommer anrettet på tallerken. *Der vælges samme forret til alle bestilte kuverter. Der medfølger hjemmebagt brød og Naturmælks smør til forretten.

000

Højrebs filet fra Freygaard naturkvæg med sauce af markchampignon og reduceret oksesky, østershatte-timbale, salat af blomkål, råsyltet fennikel og ramsløg samt nye kartofler dampet med tomat og peberrod.

000

Chokoladebund med hybenrose-bavarois hertil syltet rabarber
3 retter 268,-kr. 2 retter 232,-kr. + evt. levering

Buffet min. 12 cov.

Hvide asparges, rillette af varmrøget laks og krydderurter,
malt- toast melba og kold kapers-citron sauce.

Sprængt vadehavs lam med ramsløgs-majo og østershatte-timbale.

Terrin af Hopballe kylling med syltet agurk og salater.

000

udvalgt udskæring af Freygaards naturkvæg
Salat af spidskål, gulerod og persille hertil rygeostecreme og puffet boghvede
Nye kartofler i peberrod og tomat samt blomkålsgratin

000

Chokoladebund med hybenrose-bavarois hertil syltet rabarber
Hjemmebagt brød og Naturmælks smør
288,- Kr. pr. cov. + evt. levering.

vi bruger økologiske produkter og råvarer så vidt muligt. Alt korn/mel vi bruger økologisk primært fra Skærtøft Mølle.

Service returneres SAMLET og RENGJORT. Vi tager gerne hensyn til allergier m. m, dog må der på beregnes et ekstra gebyr for dette.