

MENUFORSLAG DE 4 ÅRSTIDER PÅ SØLYST

Efterår

*Stegte kammuslinger & blomkål
Ristede hasselnødder & olie
Luftigt brunet smør & karse*

*Dampet torsk & syltede hvide asparges
Muslingesauce med glaskål, hjertemuslinger & dildolie*

*Dansk kalvemørbrad & sprød kæbe
Pommes Anna med timian & vilde svampe
Sherrysauce & persille*

*Blommer & vaniljeis
Mørk chokoladecreme & mandelkage
Brunet smør & mørkt sukker*

Vinter

*Hummer og græskar
Gulerods puré & hummersauce med persilleolie*

*Dampet helleflynder med blandede svampe & luftig Karl Johan sauce
Sprøde chips & purlog*

*Dådyr & beder
Saltbagt rødbeder & kirsebær puré
Røget marv og cremet kartoffel, timian & portvin*

*Danske små pærer
Kirsebærvin, vaniljeis & cremet chokolade*



MENUFORSLAG DE 4 ÅRSTIDER PÅ SØLYST

Forår

*Jomfruummertatar med sprødt kyllingeskind & peberrodscreme
Karse & syltede hvide asier*

*Stegt havtaske & bønner
Luftig spinatsauce & syrlige urter*

*Modnet oksekød fra Guldrummet
Blandede løg & små porrer
Selleripurè med trøffel & pommefondant
Trøffelsauce*

*Sølyst æbledessert med vaniljeis
Hvid chokoladecreme & sprød kage*

Sommer

*Dampet hvide asparges fra Lammefjorden
Håndpillede fjordrejer & ægte sauce
Sprødt kyllingeskind & urter fra haven*

*Stegt pighvar & danske ærter
Små sommersalater & strandurter
Muslingesauce m. grillet purfølsolie*

*Dansk sommerbuk & fyldte morkler
Tykke grønne asparges, lyse løg & små nye danske kartofler med trøffel
Vildtsauce med røget marv & kirsebæreddike*

*Danske hindbær & jordbær
Fløde 50% & vaniljeis
Blomster & urter fra haven*

