

April til august

MENUFORSLAG

FORRETTER – Vælg mellem:

Asparges-peber mousseline med tørret gåsebryst og kørvel

San Danielle skinke med friske figner og mynte

Skindstegt multe på bund af sauteret rucola og pinjekerner hertil serveres agurkevinagrette

Muslinge-brøndkarse emulsion med ristet pighvar og krydderurtesalat

Rimmet hellefisk med citronolie, radiser, ristet rugbrød og karse

MELLEMRITTER – Vælg mellem:

Udvalg af gode oste med hjemmelavet chutney og nødder.

Gin tonic sorbet med citron melisse

Ristet kammuslinger med blomkåls pure og safranskum

Røget vagtel bryst, farseret lår og pocheret vagtel æg med bladbede

HOVEDRETTER – Vælg mellem:

Dyrekølle med rabarberkompot og vanillesky, serveres med sommerkål og nye danske pommes

Rosenpeberstegt kalvefilet med rødvinsglace og sommergrønt vendt i fløde

Barderet oksetournedos serveret med skovsyresauce, sommerløg og bagte blommetomater

Glasseret øko laks på aspargessalat med krebsesauce

Letrøget kyllingbryst fra hopballemølle med honning glacerede gulerødder, hjemmesyltede agurker og krydderurtesky

DESSERTER – Vælg mellem:

Jordbærtiramisu med jordbærsorbet og jordbærkaramel

Hvid chokolademousse med hindbær, sprød kokosbund og jordbærsorbet

Comwell Roskildes hjemmebagte chokoladekage, syltede rababer og sorbet efter sæson

Citrontærte med chokolade/mynteparfait og citrussalat

Sprød marengs med bæcreme, coulis og chokolade

NATMAD – Vælg mellem:

Oste/pølsebord med 3 slags oste og 4 slags pølser dertil diverse tilbehør

Lav selv hotdogs med ristede og røde pølser

Frikadeller med kartoffelsalat, blandet salat

2 slags tærter med salat og dressing

VELKOMSTDRINKS – Vælg mellem:

Kir Royal
Crème de cassis og mousserende vin

Cava Mont Michel, Brut Reserva
Tør spansk, morsserende vin

Asti douce
Sød italiensk, mousserende vin

Comwell cocktail
Appelsinjuice og mousserende vin

Brasserie Lindemans – Belgisk frugtøl
Lindemans Framboise/Lindemans Pêcheresse/
Linemans Kriek

VINMENUER

HUSETS VINPAKKE

Candela Chardonnay, Argentina

Candela Mendoza Malbec, Argentina

Late Harvested Muscat, Brown brothers, Australien

VINPAKKE 1

med tillægspris

Chenin Blanc, Simonsig Estate, Stellenbosch, Sydafrika
Eller

Chardonnay, Crane Lake, Californien, Amerika

Capomastro, Cantine Lenotti, Veneto, Italien
Eller

Merlot, Crane Lake, Californien, Amerika

Late Harvested Muscat, Brown Brothers, Australien

Tillæg pr. couvert kr. 55,-

VINPAKKE 2

med tillægspris

Riesling, Tradition, Kuentz-Bas, Alsace, Frankrig
Eller

Colle dei Tigli, Cantine Lenotti, Veneto, Italien

Ripasso "Costa Preare" Cantine Lenotti, Veneto, Italien
Eller

Château Saint-Ahon, Haut-Medoc, Cru Bourgeois, Frankrig

Pineau de Charentes Rosé, Logis de la Montagne, Frankrig
Eller

Moscato d' Asti, Ca' del Baio, Piemonte, Italien

Tillæg pr. couvert kr. 85,-