

# September til marts

## MENUFORSLAG

### FORRETTER – Vælg mellem:

Jordskokke cremesuppe med persille marinerede blåmuslinger og trøffelolie

Andeleverparfait med tynde skiver tørret vildgåsbryst med gewürztraminergelé og tyttebær

Mousse af hjemmerøget laks med sennepscreme og krydderurtesalat

Lynstegt yellowfin tun med blå kartoffelchips dertil agurke vinagrette

Enebærbærgravad dyrekølle serveret med tranabærsalsa

### MELLEMRITTER – Vælg mellem:

Limesorbet med Cava og citrusfrugt

Stegte kammuslinger på fennikelsalat og hummerskum

Bagt havkat med sprød seranno skinke og selleripuré

Udvalg af gode oste med hjemmelavet chutney og nødder.

### HOVEDRETTER – Vælg mellem:

Krydderstegt oksefilet med bagte rodfrugter, kartoffelpure med grovsennep og rødvinsglace

Medaljoner af kalvemørbrad med sprød rulle af rilette af skank, sæsonens svampe og portvinsglace

Ballotine af perlehønebrystfarseret med abrikoser og pinjekerner med glaserede persillerødder, kartoffelroulade og marsalasky

Helstegt Dyrekølle med hokkaidogræskar, fondant kartofler, tranebær og vildtsky.

Skindstegt torske filet med jomfruhummer dertil brandade, spinattimbale og jomfruhummer bisque

### **DESSERTER – Vælg mellem:**

Comwell Roskildes hjemmebagte chokoladecake med syltede kumquast og hjemmelavet vanille is

Pannacotta med grappa, hyldebær pocheret pære og mynteparfait med chokoladestykker.

tarte tatin med æbletrifli og kanel æbleis

Brombærdessert med brombær mandeltærte, mousse og sorbet.

kokos creme brulé med orangemazarin og passionsfrugt sorbet

### **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 og 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 doulce

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,-