

# Generalens Efterårs menu – September Oktober 2017.



## Forretter:

**Cremet suppe af krebs -**  
Krebse hale mousse – jordskokker –  
kørvel – sprødt brød.

**Terrin af kammusling og kuller -**  
Bacon creme - havtorn - urter.

**Generalens varmrøget laks -**  
Persillerod – æble – urter – sort salt.

## Hovedretter:

225,00kr / 32€ for en enkelt stor portion.

### Dagens friske fisk...

Efter fangst fra de Danske vande-  
med passende tilbehør.

### Urte marineret kalve ribeye på spyd...

Grillede grønsager – pesto – syltet løg.

### Vildand...

fyldt bryst – bagt lår – spidskål -  
kirsebær essens - indbagt kartoffel med urter.

### Grambogaard Svine kæber...

Agen svesker – cognac – hasselnød –  
gratin Dauphinois.

Vælg 2 retters menu 295,00kr.

Vælg 3 retters menu 345,00kr.

Vælg 4 retters menu 395,00kr.



## Dessert og ost.

**Langelandske pære på 4 måder.**  
Mousse – Tærte – Granite – Syltet  
med sødt knas og sprøde kiks.

**Creme bruleé på blommer og vanilje.**  
Grøn æble sorbet.

**Chokolade fondant af 70% mørk chokolade.**  
Rødvins sauce.  
Hvid chokolade parfait

### 5 Oste.

fra Danmark og det store udland.  
125,-kr / 18 €

Vores menukort er lavet efter inspiration fra vores egen tanker om Langelandsk landkøkken samt C. Jacobsens kogebog der var Generalens chefkok på Tranekær slot omkring år 1800.