



Generalens Sommer Menu 2017.

Serveres mellem kl. 18.00 og 21.00

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.

Danske Småretter:

Generalens fine småretter serveret som en Dansk form for tapas med et lækkert udvalg i vores specialiteter fra både fisk og skaldyr samt kød i bagt, røget, saltet eller fersk udgave.

Køkkenchefen bestemmer og anretter et flot udvalg.

6 tapas retter 350,- €50,- for 2 til 3 cov.

12 tapas retter 650,- €93,- for 2 til 6 cov.

OBS - ikke som menu !

Skaldyrs fadet - MIN 2 COV.

10 Friske østers - ½ kg Pil selv rejer - Cremet rejesalat - rogn og toast - marineret blåmuslinger. dressinger - sprødt.

For 2 cov - 600,- €85,-

OBS - ikke som menu!

Forretter:

Bagt portobello svamp i hvidløgsolie - Serrano skinke - Dige krone - havesyre sauce. 95,00kr. €13,50

Terrin af kalveskank & foie gras - søde saftige tranebær - rødløgs olie. 95,00kr. €13,50

Cremet Jomfruhummer suppe - friske urter - små frikadeller - friske tomater. 110,00kr. €16,-

Hovedretter:

Bagt filet af Danske forel - ramsløg - ærter - "brændt smør med urter". 215,00kr. €31,-

Tournedos Pichardts af kalvemørbrad - auberginer - courgetter - hvidløg - pesto. 250,00kr. €36,-

Æblepocheret unghane - hånd pillede rejer - dild - sommerløg. 225,00kr. €32,-

Alle retter serveres med Nyopgravet Langelandske Kartoffler.

Dessert:

Bagt æble crumbel med smør, sukker, tilsmagt med kanel og citron – Serveres med creme fraiche.

OBS 20 min tilberednings tid – men den er det værd.

Skotsk Kaffe 3 cl. 59,-kr

69,00kr. € 10,-

Vores egen is og sorbet. Spørg om hvilken 3 slags vi har lavet i dag. 75,00kr. € 10,50

Chokolademousse af 70 % Callebaut chokolade og nougat, pynt og piff. 75,00kr. € 10,50

Jordbær på 3 måder - Mousse - kage - is. 99,00kr. € 14,-

3 slags Danske gode oste, med tilbehør. 95,00kr. € 13,50

3 retters efter dagens lyst - 350,00kr. €50,-
Vælg frit fra vores menukort
Tillæg på 25,00 pr cov. ved valg af kalvemørbrad.