

Generalens Efterårs menu – Januar og februar 2018.



Forretter:

Rødbede og trøffel suppe -
Bagt saltet torsk - Sprøde rødder
Sort trøffel og mange urter.

Enebærgravet oksefilet -
Frisk basilikum - Olivenolie - svampe.

Koldrøget laks -
Cremet rygeost med honning -
syltede små tomater - sprøde rugbrøds chips

Hovedretter:

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

Dagens friske fisk...

Efter fangst fra de Danske vande-
med passende tilbehør.

Cassoulet med perlehøne...

Pølse - lår - bryst - frikadelle
Syltet æble - Hvedekorn.

Bøf af Rådyr...

Grillet kød fra ryg og kølle -
cremet estragon sauce på vildtfond og fløde -
bagte løg og porre.

Den grønne ret...

Gratin af kartofler - bagte rodfrugter - løg på flere
måde - sylt, sødt og surt med passende sauce.

Vælg 2 retters menu 295,00kr.

Vælg 3 retters menu 345,00kr.

Vælg 4 retters menu 395,00kr.



Dessert og ost.

Klassisk chokolademousse med nougat.
Knas og sprødt.

4 x chokolade.
Creme bruleé - parfait - mousse - kage.

Bagt æble og mandel kage.
Parfait af havtorn og Tonga bønne.

5 Oste.
fra Danmark og det store udland.
(som enkelt ret 125,-kr / 18 €)

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