

Generalens Efterårs menu – Marts April 2018.



Forretter:

Frisk stenbiderrogn.

Creme af avocado - lime olie - anisløg.

Jomfruhummer suppe.

Ristede kalve brisler - creme duble - urter.

Terrin af unghane og pistacie.

Agurk - grov sennep - jordkokker.

Hovedretter:

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

Dagens friske fisk...

Efter fangst fra de Danske vande
med passende tilbehør.

Roulade af lammekød...

Bagt lamme roulade med mandler og rosmarin.
Oliven - tomat - hvidløg - sky af lam.

Tournedos Pichardt...

Grambogaard Oksemørbrad 250g glaseret i rødvin
og bitter chokolade - Selleri - Pom. Anna - Rødløg.

NOTE: tillæg til hovedret 50,-kr

Den grønne ret...

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.

Duble chokolade mousse.

Knas og sprødt.

Creme Bruleé.

På 70% mørk chokolade - Kirsebær sorbet.

Bagt ananas i urter.

Hvid chokolade puf og mousse af ananas.

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 kogebog der var Generalens chefkok på Tranekær slot omkring år 1800.