

# Generalens Efterårs menu – september og oktober 2018.



## Forretter:

### **Bagt filet af torsk -**

Rødbede - stegte svampe - rugbrød  
citron olie.

**Lufttørret Hereford okseinderlår -**  
persille - løg - pastinak.

### **Hummer suppe -**

pocheret hummerkød - blegselleri - gulerod  
bagte små tomater - kørvelfløde

## Hovedretter:

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

### **Dagens friske fisk...**

Efter fangst fra de Danske vande-  
med passende tilbehør.

### **Grambogaard svin...**

Braiseret svinekæbe - stegt marineret filet  
Trøffelolie - porre - løg - gratineret kartoffel.

### **Bryst af berberi and...**

honning - appelsin - hasselnød  
bær - kartoffelmash.

### **Den grønne ret...**

Kartofler - 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.**



P  
I  
C  
H  
A  
R  
D  
R  
E  
S  
T  
A  
U  
R  
A  
N  
T  
E  
R  
S

## Dessert og ost.

**Vores klassiske chokolade mousse**  
på 70% mørk Callebaut...med chokolade sovs.

### **4 x æble.**

Creme bruleé - sorbet - mousse - crumble.

### **Pære i Portvin.**

Vanilje - anis - marcipan  
hvid chokolade skum.

### **5 Oste.**

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

RESTAURANTER

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.