



Slotskøkkenets selskabsmenu december, januar & februar

Forret

Til forretten serveres brød, pesto & smør. Vælg mellem følgende:

Gratineret kammusling med spinatsauté, sauce mornay & citron

Røget vildt fra dyreparken med crudité, andelevermousse, slottets ribsgele & sprødt

Hindsgavlskinke med friskost, pæresalat, purløg, balsamicoglace & sprød rug

Slottets koldrøgede laks med sylt af havens courgetter, creme fraiche, frissé, urter & rugchips

Cremet jordskokkesuppe med dampet lyssej, jordskokkechips & dild

Hovedret

*Hovedretten ledsages af det grønne & kartoffel der er i sæson
og om muligt fra slottets egen køkkenhave. Vælg mellem følgende:*

Indbagt oksemørbrad "Wellington" i butterdej med svampeduxelles, Melfarskinke & rødvinssauce

Rosastegt dansk hjortevildt med cremet morkelsauce samt surt & sødt fra haven

Duet af gråand med rosastegt bryst & confiterede lår med cremet sauce
af peberrod, sennep & karseurter

Stegt farseret Vesterhavstorsk i kruste med kapers af havens ramsløg,
ørredrogn & sauce blanquette

Ost

Tilkøbes som ekstra ret til kr. 125,- pr. person

Udvalg af danske oste med hjemmesylt, oliven & knækbrød

Dessert

Vælg mellem følgende:

Sprød kurv af havens honning med hasselnøddeiscreme & sylt af havens bær

Chokoladefondant med syrlig sorbet af havtorn, syltede havtorn & sprødt

Pandekage med appelsincurd, vanilleiscreme, syltede kumquats & mandel

Crème brûlée med sorbet af slottets æblecider & sprødt æble



HINDSGAVL SLOT