



Slotskøkkenets selskabsmenu juli, august & september

Forret

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

- Slottets varmrøgede laks med rygeostecreme, salater i dildvinaigrette & sprød hvede
- Bisque af krabber fra Lillebælt med creme fraiche, fennikel, dampet rødspætte & havens urter
- Rørt oksetatar med cornichoner, kapers, cognac & sennep, havens urter & sprøde rugchips
- Kammusling à la nage med gulerod, løg, spinat, slottets ramsløgskapers & kørvel
- Salat af Rømhøjer & slottets varmrøgede kammusling med purløgsmayo, crudité & knas

Hovedret

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

- Stegt farseret perlehønebryst med sprød ventrèche, "ryst" af havens ribs, kantarel à la creme & estragon
- Rosastegt kalvemørbrad med sprøde løg & cremet sauce af madagascarpereber & timian
- Stegt filet royal & glaseret saltet kæbe af fynsk gris med puffet svær, karseurter & sauce dijon
- Bagt kulmule med sprød feuilleté & sauce af riesling, havens urter & tomatconcassé

Ost

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

- Udvalg af danske oste med hjemmesylt, oliven & knækbrød

Dessert

Vælg mellem følgende:

- Pistacieiscreme med makron, syltet havtorn & brændt marengs
- Sommerbær med yoghurtiscreme, brændte sprøde kys & nøddekhas
- Glaseret pandekage med lemoncurd, vanilleiscreme & mandeltuille
- Crème brûlée med sorbet af havens bær & hyldeblomst



HINDSGAVL SLOT