



Slotskøkkenets selskabsmenu maj & juni

Forret

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

Bagt slethvar med ærter, forårsløg, mandler, urter & brunet smør med citron

Dampet rødtunge med spinatsauté, purløgssauce, ørredrogn & fleurons

Slottets varmrøgede laks med rygeostecreme, salater i dildvinaigrette & sprød hvede

Dampede hvide asparges med sauce hollandaise, Rømhøjer & karseurter

Hindsgavlskinke med gedefriskost, slottets løgsylt, feldsalat, spirer & sprød rug

Hovedret

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

Duet af krone & nakkefilet af fynsk lam fra Hesselager med sauce af havens ramsløg

Rosastegt kalvemørbrad med sprøde løg & cremet morkelsauce med timian

Stegt farseret bryst af dansk velfærdsskylling i persille & bacon med sauce af havens urter

Stegt havkat i sprød kruste med løjrom, kapers & beurre blanc med havens urter

Ost

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

Udvalg af danske oste med hjemmesylt, oliven & knækbrød

Dessert

Vælg mellem følgende:

Hvid chokoladecreme med mynte & citrussorbet i sprød mandelkurv

Lun mangotærte med vanilleiscreme & kokostuilles

Rabarber i stjerneanis med yoghurtiscreme, brændte sprøde kys & nøddeknas

Fragilité med chokolademousse, coulis & passionsfrugtsorbet



HINDSGAVL SLOT