



# Slotskøkkenets selskabsmenu marts & april

## Forret

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

Blinis med cremet rillette af varmrøget stenbider, urtevinaigrette & stenbiderrogn

Bagt havørred med spinatsauté, urter & blåmusling à la nage

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

Cremet jordskokkesuppe med ristet kammusling, jordskokkechips & dild

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

## 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,  
lufttørret skinke & rødvinssauce

Rosastegt krone & nakkefilet af fynsk lam fra Hesselager med krydderurtesauce

Stegt filet royal & glaseret saltet kæbe af fynsk gris med puffet svær, karseurter & sauce dijon

Dampet helleflynder med sauce af mørk helleflynderbisque, kapers & sprød kørvelgrissini

## 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

Crème brûlée med sorbet af slottets æblecider & sprødt æble

Lun mangotærte med vanilleiscreme & kokostuilles

Fragilité med chokolademousse, coulis & passionsfrugtsorbet



HINDSGAVL SLOT