



# Slotskøkkenets selskabsmenu oktober & november

## Forret

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

- Jomfruhummerbisque med creme fraiche, porre, selleri, dampet lyssej & urter
- Tatar af røget vildt fra dyreparken med urtemayo, surt fra haven & sprøde jordkokkechips
- Hindsgavlskinke med friskost, pæresalat, purløg, balsamicoglace & sprød rug
- Slottets koldrøgede laks med sylt af havens courgetter, creme fraiche, frissé, urter & rugchips
- Dampet havtaske med sauté af kål, fennikelfrø, sprød grissini & muslingesauce

## Hovedret

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

- Stegt farseret Vesterhavstorsk i sprød kruste med kapers af havens ramsløg, ørredrogn & sauce blanquette
- Rosastegt dansk hjortevildt med cremet morkelsauce samt surt & sødt fra haven
- Indbagt oksemørbrad "Wellington" i butterdej med svampeduxelles, Melfarskinke & rødvinssauce
- Stegt farseret vagtel med bacon & krydderurter. Hertil timiansauce & slottets paradisæblegelé

## Ost

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

- Udvalg af danske oste med hjemmesylt, oliven & knækbrød

## Dessert

*Vælg mellem følgende:*

- Pocheret pære i vanille med karamel, nougatiscreme & sprød pære
- Sprød kurv af havens honning med hasselnøddeiscreme & sylt af havens bær
- Chokoladefondant med syrlig sorbet af havtorn & sprødt
- Indbagt kompot af havens æbler med vanilleiscreme, brændte mandler & sprødt æble



HINDSGAVL SLOT