

Lodge Mouflon menu

* * * * *

SØNDAG

Carpaccio med ruccula havsalt og ristede pinjekerner
Grillet kylling, soltørrede tomater, balsamicosky severet med trøffel tilsmagt mac & cheese
Gateau marcel med saltet karamel

MANDAG

Fransk løgsuppe med parmasanchips
Langtidsbraiseret lammeskank med polenta purre grillede rodfrugter og skysauce
Æbletærte med vaniljesauce

TIRSDAG

Cremet fiskesuppe med aioli og croutoner
Stegt oksehøjreb med marv serveret med haricot vert, amadine kartofler og sauce bordelaise
Flamberet ananas med vaniljeis

ONSDAG

Græskarsuppe, gedeost crème
Aften fra Asace med surkål, pølser, kogt gris og masser af fransk sennep
Hjemmelavet sorbet med frugt og bær

TORS DAG

Røget laks sennepsauce, små salater
Confiteret andelår med rodfrugtpuré og ragout tilsmagt med foie gras
Franske oste med chutney og knækbrød

FREDAG

Blue cheese salat, balsamicoreduktion, syltede pærer toppet med jambon chips
Bagt torsk, brunet smør, ecrasee, ærter, stegt bacon, rødbeder og peberrod
Crème brûlée med kvæde

Pris pr. person pr. dag, for fuld service

kr. 450,-