

Aldershvile Slotspavillon

Selskabsmenuer

Forretter

*Laksemousse svøbt og dampet i filet af hvid Fisk serveret på på bund af Salater
Hertil Urtecreme*

150,-

Skaldyrssalat med Rejer, Krebsehaler, fintskåren Salat og Æble

150,-

Røget Svinemørbrad serveret på bund af Salat vendt med Oliven & Hindbærvinaigrette

140,-

Stegte Kammuslinger serveret på Salater vendt i Limeolie

160,-

Kalvecarpaccio med Ruccolasalat vendt i Jomfru Olivenolie.

Pyntet med skiver af Parmasanost & ristede Pinjekerner

175,-

Hovedretter

*Sennepsmarineret Unghanebryst serveret med sprødstege Grøntsager
Basilikumsauce*

225,-

Kalvemørbrad serveret med sprødstege Grøntsager

Rødvinsauce

250,-

Lammekølle marineret i Persille og Hvidløg. Hertil ovnbagte Rodfrugter.

Estragonsauce

275,-

Krondyrfilet serveret med sauté af Selleri og soltørrede Tomater.

Portvinsauce

300,-

Alle vores hovedretter serveres med små ovnbagte Kartoffler.

Hovedretter tallerkenserveres én gang.

Ønsker De hovedretten serveret 2. gang lægges der kr. 100,- oveni i kuvertprisen.

Sorbet

Mango Sorbet
50,-

Solbær Sorbet
50,-

Champagne Sorbet
60,-

Mellemretter

Ovnbagt Tomat med fyld af ristet Bacon, Spinat & Pesto
100,-

Blinis med Stenbiderrogn, Crème Fraîche, Rødløg & Citron
125,-

Triologi af Oste serveret med Vindruer & Kiks
125,-

Desserter

Sprød Nøddekurv med kugler af Sorbet & årstidens Bær & Frugt
135,-

Chokoladetrøffelkage med råmarinerede Bær & Solbærsorbet
135,-

Chokoladetærte med Jordbærcoulis & Mangosorbet
125,-

Natmad

Klassisk Fransk Løgsuppe med lun Flüte & Smør
125,-

Lune Frikadeller med Kartoffelsalat Rugbrød & Smør
125,-

*Natmadsbuffet med Skiver af Rullepølse, Spegepølse & Skinke.
Lun Leverpostej med Bacon, Frikadeller med syltede Agurker & Rødbeder.
Brie med skiver af Peberfrugt. Franskbrød, Rugbrød samt Smør & Fedt*
150,-