



## Selskabsmenu 2011

### Oktober - december

#### Forretter

- Røget Vesterhavs laks med perlebyg, valnødder og æble
  - Carpaccio af Dansk okse mørbrad hertil bønne salat og revet Vesterhavs ost
  - Cremet porre suppe med ristet havkat og brød croutoner
- alle forretter serveres med Sinatur Madbrød

#### Hovedretter

- Duet af dansk okse  
Rosa stegt filet, braiseret tykkam, hertil kålrabi flan, bagte rodfrugter i honning og mjød. Dagens kartoffel og kraftigt sky
- Grillet fasanbryst  
græskar, svampe, syltede brændte porre, dagens kartoffel og svampevelouté
- Dansk gårdand, sprængt og glasset  
Rosenkåls pure og sprød rosenkål, rødbede salat og græskar flan, dagens kartoffel og mild andesky

#### Dessert

- Variation over dansk æbler fra Højvang  
Kage, kompot, iscreme og suppe
- Bagt creme hertil pære salat, pære sobert med fennikelfrø og akvavit
- Lun chokolade kage med blødende hjerte slåensirup, rørt is vendt med sukkerroe sirup.



**Skarrildhus**  
OPHOLD MED MERE END UDSIGT