



gastronomi expressen

3 MENUER

Menu 1

Tatar af yellow fin tun med letsaltede italienske tomater
Fennikel crudité, mild "wasabimayo" og sprød sesamstick

Lune indbagte jomfruhummer i savoykål og tynd sprød dej
Hertil sauce provencale beurre blanc med masser af krydderurter og persille frites

Tournedos af dansk kalvemørbrad i trøffelsoufflé, kraftig Barolo sauce
Jordkok pom anna med skalotter og timian, bagte rodfrugter i lun vinaigrettes

Tema med blommer

Lun blomme-mandel pie

Blomme-chokolade ganache

Blomme-kanel is med tuilles

Hertil let syrlig blommесirup og blomme-citrus kompot



gastronomi expressen

Menu 2

"Cocktail" med lune tigerrejer og sprød daikon på romaine

Hertil citron-ingefær marinade og rugflager

Terrine af skovduebryst i trøffelsoufflé med foie gras

Balsamicostreg samt chips og tagliatelle af skorzonerrødder

Helstegt oksemørbrad glaseret med løgmarmelade og Malabar peber

"Grønkålstatar", små saltbagte kartofler og klassisk sauce bordelaise

Lun pæremazarin med kanel sirup, hjemmelavet vaniljeparfait med pistaciekrokant

Let syrlig solbær puré og frisk "myntechiffonade"



gastronomi expressen

Menu 3

Vinterporrer og frisk timian lagt som terrine

Her til lun skindstegt vesterhavtorsk, safranmarinade, krydderurtesalat, Grissini

Rødtungefilet bagt med jomfruhummer fra Læsø

Hertil tomat-selleri "lasagne", letcremet purløgs beurre blanc og selleri frites

Medaljon af dansk krondyrfilet i spinatsauté

Fricassé af rodfrugter, kraftig portvinssauce samt kartoffelsoufflé med persille

Tema med danske æbler

Æblestrudel med pistacie og tahitivanilje, mascarponecreme

Danske æbler bagt med hel kanel og lime

Jordnøddeis med "myntepesto" og æblesirup