

Jubilæumsmenu

Lørdag den 29. september 2012



75 år

Måløvhøj

Festmenu

Forret

Smeltende mør laks i lime, ananas og fennikel, små løg & karse.

Flager af græskarrugbrød toppet med urter.

Hønsravioli i hvidvinscreme & salvieolie

Nybagt brød bagt på vores fantastiske surdej

Hovedret

Kalvetykstegsfilét med nedkogt sauce monteret med estragon & røget piment.

Braiseret kalvebryst med syrlige løg & bøgøhatte.

Stegte små kartofler, drysset med hasselnøddejord & hvidløgssne.

Efterårssalat med grønkål i havesyrecreme, bagt æble og solbærsyltet persillerod.

Dessert

Lakrids flødeis med lakrids twill & gelé.

Havtorn sorbét med kaviar, vanillieskom og tørret hindbær.

Drikkevarer

Øl, rødvin, hvidvin, sodavand, vand ad libitum.

Kaffe, te

serveret med en lille øvec

