

---

# KLASSIKERE

2019

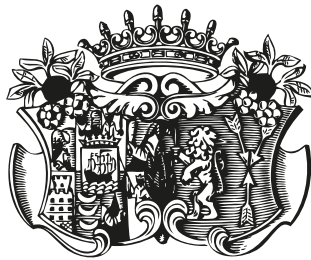
## 3-RETTERS MENU

Slottets laks med kærnemælk/urte-sauce og rå grøntsager.

Glaseret kalv, knuste urter med grøntsager fra Lammefjorden.

“Mosen”

Hvid chokoladecreme, havesyre-saft, chokolade “grene” og syltede havtorn.



---

# KLASSIKERE

2019

## SLOTTES KLASSIKER

Slottets laks med kærnemælk/urte-sauce og rå gulerødder.

Havvands-marineret knoldselleri med ymer-emulsion og ørredrogn.

Glaserede torsketunger med rehydrerede grøntsager og cider-sauce.

Bagte løg med løjrom og sauce med mjød.

Confiteret kål med muslingesauce og fermenterede grøntsager.

Tatar af saltede kalveinderlår med tørret æggeblomme og urtepuré.

### “Slottes Fuldsøger”

Røget spæk, jomfruhummer, timian, løg og vallesauce med røget tang.

Dansk lam med porre, brændt hvidløg og Trolldhede ask.

### “Mosen”

Hvid chokoladecreme, haveisyre-saft, chokolade “grene” og syltede havtorn.

Svampe-karamel med mælkeiscreme og müsli.