

JANUAR-FEBRUAR 2023

SELSKABSMENU

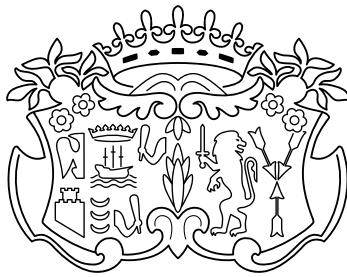
Hørøget kammusling med syltet knoldselleri, fløde med lokal cider og urter.

Tempereret torsk med jordskokker, persille og østers blanquette.

Stegt og grillet kål med trøffel og sauce med Gammel Knas.

Grillet okse med løg, fermenteret hvidløg og pebersauce.

Kærnemælksis med luftig hvid chokolade, havtorn og marengs.



MARTS-APRIL 2023

SELSKABSMENU

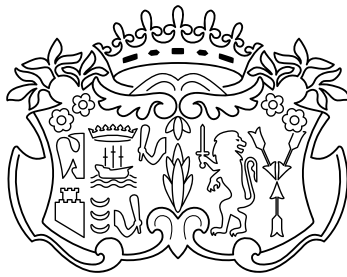
Hørøget kammusling med slottets frisk ost, crudité og røget vinaigrette.

Tempereret lange med forårskål og muslingsauce.

Løgvækster med morkler, ramsløg, havgus og hønsesky.

Stegt okse med knoldselleri, fermenteret hvidløg og pebersky.

Kærnemælksis med luftig hvid chokolade, havtorn og marengs.



MAJ 2023

SELSKABSMENU

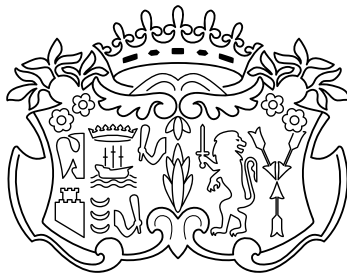
Danske asparges med æggeblomme, urter og vinaigrette.

Dampede nye løg med saltet kammuslinger, syltet ramsløg og røget muslingesauce.

Grillet nyt spidskål med havgus, forårstrøffel og sauce med Gammel Knas.

Stegt kalv med nye løg, fermenteret hvidløg og aromatisk sauce.

Bagte rabarber med yoghurtis, marengs og sødskærm.



JUNI 2023

SELSKABSMENU

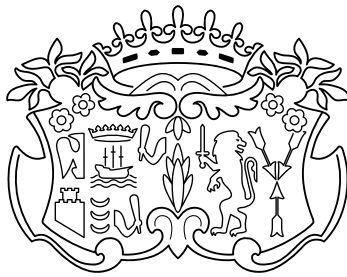
Røget kulmule med saltet stikkelsbær, agurk, friskost og mynte.

Asparges fra Søren Wiuff med urter og sauce blanquette.

Stegt slethvar med løg, morkler og hønsesky med brunet smør.

Grillet okse med hjertesalat, fermenteret hvidløg og pebersky.

Jordbær fra Havnsø, marineret og som sorbet med sødskærm og piskefløde.



JULI 2023

SELSKABSMENU

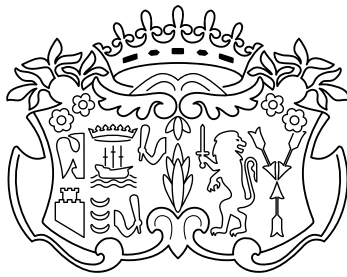
Hørøget kammuslinger med marinerede tomater og slottets friskost.

Tempereret rødtunge med romainesalat, østers emulsion og urter.

Confiteret æggeblomme med sommerkål, ærter, morkler og svampecreme.

Grillet okse med løgvækster, persille og pebersauce.

Røde bær med hvid chokolade, lakrids og sødskærm.



AUGUST 2023

SELSKABSMENU

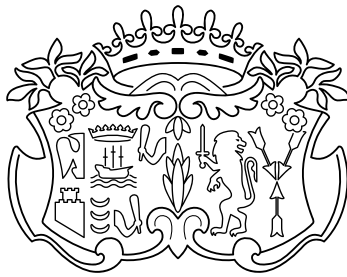
Hørøget kammuslinger med marinerede tomater og slottets friskost.

Tempereret rødtunge med romainesalat, østers og urter.

Confiteret æggeblomme med svampe syltede ramsløg og svampesky.

Grillet okse med løgvækster, fermenteret hvidløg og peber sky.

Brombær med hvid chokolade, sorbet, anisurter og marengs.



SEPTEMBER 2023

SELSKABSMENU

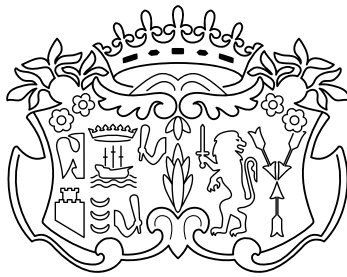
Røget kulmule med enebær, bladselleri, pære og slottets friskost.

Stegt kammusling med stegt og syltet græskar og blanquette sauce.

Confiteret æggeblomme med svampe, syltede ramsløg og svampesky.

Stegt okse med grillet løg, fermenteret hvidløg og peber sky.

Æbler fra haven med sprød havre, hvid chokolade og æblesorbet.



OKTOBER 2023

SELSKABSMENU

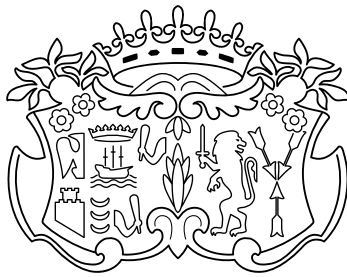
Røget kulmule med enebær, bladselleri, pære og slottets friskost.

Stegt kammusling med stegt og syltet græskar og blanquette sauce.

Fasan tartelet med Lammefjordsgrønt og urter.

Grillet okse med bagte løg, fermenteret hvidløg og pebersky.

Æbler fra haven med sprød havre, hvid chokolade og æblesorbet.



NOVEMBER-DECEMBER 2023

SELSKABSMENU

Hørøget laks med knoldselleri, syrnet fløde og saltede stikkelsbær.

Tempereret torsk med kål fra Søren Wiuff, syltede stikkelsbær og muslingsauce.

Bagt knoldselleri med Gammel Knas, syltede ramsløg og hasselnød.

Bryst af and med rødbeder fermenteret hvidløg og andesky.

Solbærbagte æbler med hvid chokolade og flødeis.