

## ***MENU 1***

### **Forret anrettet på glastallerken:**

Papegøjejfisk tilberedt med vilde ris i orange, serveret med økologiske granatæbler, trætomater og kammuslinger i økologisk kokos.

### **Hovedret anrettet på tallerken:**

Helstegt kalvemørbrad fyldt med østershatte og basilikum, serveret med skovens urter, svampe og kartofler, dertil hybenchutney og basilikumsauce. Økologisk

### **Dessert anrettet på tallerken:**

Mangofrugter, papajafrugter, passionsfrugter og appelsiner serveret med yellow myrtle, parfait is og sorbet is. Økologisk

Pris pr. kuvert inkl. 25 % moms kr. 400,00  
Pris pr. kuvert ekskl. 25 % moms kr. 320,00

## ***MENU 2***

### **Forret anrettet på tallerken:**

Tun marineret med økologisk passionsfrugt, serveret med økologisk spinat, cashewnødder og tang i forening, garneret med kæmperejer tilberedt med økologisk rucola og hvidløg.

### **Hovedret anrettet på tallerken:**

Dådyr stegt med basilikum og anrettet med skovens svampe, kastanier, persillerod og ristede kartofler på timianstilk, dertil sauce vildtsky. Økologisk

### **Dessert anrettet på tallerken:**

Passionsfrugter tilberedt med hvid chokolade og serveret med æblebananer dyppet i mørk chokolade, anrettet med passionsfrugt sorbet is.

Pris pr. kuvert inkl. 25 % moms kr. 400,00  
Pris pr. kuvert ekskl. 25 % moms kr. 320,00