

Paulée

Aften 16. juni - 10. juli

Menu 495

Udvalgte snacks

Havtaskekæbe med gulerødder, løg, ærter & sauce nage
Vibygård-lam med svampe, spinat, kartofler & flødesauce
Danske jordbær med jordbæris, flødeskum & knust kyskage
Vinmenu, 4 glas inkl. filtreret vand & kaffe / te 495

Snacks

Saltede mandler **65**
Gordal oliven & grønne ferskner **65**
Crudités med parmesan & mayo **65**
Ham n´cheese kroketter, 4 stk **80**
Paté med cornichoner & grov sennep **90**
Serranoskinke med saltede mandler **90**
Charcuterie fra Rævhede med cornichoner **90**

Forretter

Burrata med tomater, bær & olivenolie **125**
Svampe á la creme på grillet brød **145**
Havtaskekæbe med gulerødder, løg, ærter & sauce nage **145**
Hel stegt hummerhale med grillet brød, citron & mayo **250**
Rørt tartar med salat, croutoner & syltede rødløg **125**
Foie gras-terriner med brioche & rabarberchutney **195**

Hovedretter

Stegt helleflynder med muslinger, ærter, kål, kartofler & muslingsauce **295**
Vibygård lam med svampe, spinat, kartofler & flødesauce **235**
Stegt kalvebrissel med bacon, ærter, kål, kartofler & skysauce **295**
Stegt onglet med marv, skalotter, kartofler & rødvinssauce **285**
Tilkøb stegt foie gras á 70 gr 95

Ost / Sødt

Udvalg fra ostebordet **50 pr stk**
Comté 20+ mdr. **95**
Crème brûlée **95**
Pavlova med lime & crème chantilly **95**
Danske jordbær med jordbæris, flødeskum & knust kyskage **110**
Petit fours **75**

*Informér venligst personalet om allergener
Gældende kortgebyrer tillægges regningen*