

# Forårs menu

## HIMMELHAVS SILO-ARRANGEMENT

Velkomstdrink  
3 retters menu udvalgt fra den aktuelle sæsonmenu  
Husets vine/øl og vand under middagen  
Kaffe med kransekage  
Natmad

945,- pr. person  
v/MIN. 15 PERSONER

## HIMMELHAVS KATTEGAT-ARRANGEMENT

Velkomstdrink et glas mousserende  
3 retters menu udvalgt fra den aktuelle sæsonmenu  
Husets vine/øl og vand under middagen  
Kaffe med kransekage samt 1 cognac/likør  
Fri bar med øl, vand og vin  
Natmad

1.095,- pr. person  
v/MIN. 15 PERSONER



# MENUFORSLAG

## FORRETTER

### **Rørt stenbiderrogn når de er bedst.**

I glas med hjemmerørt rygeostcreme & rugbrødsjord, samt små salater

### **Bagt havkat med basilikum cruste.**

Hertil nye løg og ærter serveret med skaldyrsskum samt friske urter

### **Chili/koriander gravad hellefisk.**

Serveret med forårssalater og karse, hertil citroncreme

### **Vagtel i variation**

Soufflé, lår og æg med sprøde salater samt toast og balsamicosirup



## HOVEDRETTER

### **Unghane når det er bedst.**

Bryst og terrine i skøn symfoni med asparges serveret med hønsecreme og nye kartofler

### **Den gode okse i variation.**

Mørbrad, bryst og pølse med masser af forårsgulerødder på 3 måder serveret med Sauce Mystery og nye kartofler

### **Majestæten i hopla.**

Rosastegt krondyrfilet med rørt skank med urter.  
Hertil sommergrønt i hopla serveret med kraftig peber glace og nye kartofler

### **Det lille glade lam.**

Filet, pølse og skank serveret med de bedste asparges i variation samt rødvinssauce og nye kartofler



## DESSERTER

### **Køkkenchefens tur i det danske rabarberbed.**

Syltede, bagt, creme, siffon og kys serveret med vanilleis

### **Gas med ananas.**

Kage, creme, sirup, bagte og chips serveret med chokoladejord og sorbet

### **Himmelhavs jordbærdrøm.**

Pebermarineret jordbær, panna cotta, kys og kiks samt vanilleis

### **Den store kage fra Skagen "Gateau Marcel".**

Chokoladekage med appelsin touch og spåner samt vanilleis