

Forår 2017

# Fest & Glæde



POMLE X NAKKE

---

RESTAURANT • SELSKABER • MAD UD AF HUSET

### *Forslag på forretter & mellemretter:*

Skummende hummerbisque med pocheret hummer, blomkål, karse og dild (tillæg 25,- pr. person)

Varmrøget laks med peberrodscreme, frissé salat, asparges, havtorn og sprød malt

Torske terrin med aske, dild, muslinge fumé og ærteskud

Stenbiderrogn med syltet løg, blomkål, grillet agurk samt dild og knas (tillæg 15,- pr. person)

Fjordrejer med 3 slags asparges, rogn og urter (tillæg 55,- pr. person)

Saltet mørksej med rygeost creme, havtorn, purløgs mayo, urteslat og spelt

Bagt kulmule med østers creme, kartofler, karse og syltet sagogryn

### *Forslag hovedretter:*

Glaseret svinekæber med foie gras, kartoffel fondanter, pastinak, gulerødder og timian sky

Persille-fraseret unghanebryst med rabarber, syltet agurk, spæde rødder og danske kartofler samt hønsesky

Medaljon af kalv med asparges, løg, gulerod samt rosmarin glace og kartofler

Variation af lam med spæde urter, nye kartofler og citron/timansauce (tillæg 50,- pr.person)

Langtidsstegt frilandsgris med luftig svær, græskar, selleri, ærter og brændt løg samt solbær glace og små kartofler

### *Forslag på desserter & ost:*

Rabarber, hvid chokolade, krokant og melisse

Variation af chokolade og caramel med solbær sorbet og kys

Hvid chokoladecreme, gulerod, estragon, lakrids og marengs

Skyr mousse med bladselleri, champagne, melisse, spåner og ”sne”

Orange cheesecake med marengs, søde salte flager og havtorn

3 slags møn oste med sylt og knas (tillæg 20,- pr. person)

Gratineret gedeost med en blommechutney

2 retter pr. person kr. 245,-

3 retter pr. person kr. 300,-

4 retter pr. person kr. 345,-

5 retter pr. person kr. 400,-

6 retter pr. person kr. 445,-

Halv pris for børn under 12 år

Alle retter er tallerkenservert.

## *Buffet Nr. 1*

Pocheret torskerogn med syltet grønsager  
Bagt havkat med ramsløgs-mayo, asparges og dild  
Salat af grillet asparges, gulerod, majroer, kørvel og skalotteløg  
Hjertesalat med nye kartoffel, radisser og rygeost  
Frissé salat med ærter, syltet løg, rug og karry  
Braseret lammeskank med honning og ærter  
Kalvefilet med løg og timian  
Nye kartofler med purløg og smør

## *Buffet Nr. 2*

Saltet mørksej med stenbiderrogn, rygeost, rug og vilde urter  
Muslinger med tomat, persille og pasta  
Spinat, bagte tomater, græskarkerner og parmesan  
Crudité salat med fennikel, asparges, ærter og vild karse  
Spidskålssalat med syltet svampe, dild og croutons  
Okseculotte med rosmarin  
Svinebryst med spæde grønsager, kørvel og humle  
Knuste kartofler med urter og høst

Buffetpris pr. person kr. 255,-  
Halv pris for børn under 12 år

*Menuer og buffet er kun  
til inspiration.*

*Vi laver meget gerne specielle  
og anderledes ønsker.*

Vi håber I får lyst til at  
nyde vor mad og har  
lyst til at komme og  
nyde vor helt fantas-  
tiske natur og miljø.

Med venlig hilsen  
Tina og Kim Jakobsen



# POMLE X NAKKE

---

RESTAURANT • SELSKABER • MAD UD AF HUSET