

KOKKEDAL SLOT  
COPENHAGEN

# Selskabsmenu

OKTOBER, NOVEMBER & DECEMBER 2018

## FORRETTER

Sprængt duebryst med granulat af sort peber, persille og citron serveret med efterårets svampe og hyldebær-rødbede bouillon

Rimmet kammusling med østers, blegselleri, fløde og æble

Bagt slethvar i brunet smør med jomfruhummer, saltet bergamotte og græskar

Oksetatar med sennepscreme, dehydreret æggeblomme & estragon

## HOVEDRETTER

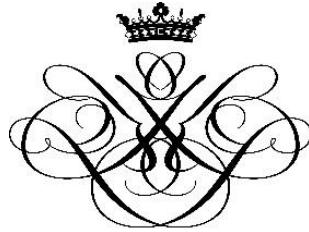
*Alle hovedretter serveres med kartofler a part*

Bagt torsk med æble, hasselnød, karamelliseret blomkålspuré, trøffel og persillesky

Timianstegt flat iron med fermenteret hvidløgsuré og knoldselleri

Stegt Gråand med vinterløg, solsikkekerneuré, jordskok, syltede kantaraller og krydret salmis sauce

Ballotine af perlehøne med duka af pistacie og citrontimian samt efterårets svampe, syrlig løgpuré og sauce med vesterhavsost



KOKKEDAL SLOT  
COPENHAGEN

## OST

32 mdr. comte med pumpernikkel og honning

## DESSERTER

Lun chokoladecake med hengemte brombær, chokolade-karamel crustillan og brombærsorbet

Citrontærte med marengs og flødeis

Mango-vanilje mousse med kokosis og syltet mango i citron græs

Kryddersyltet æble med rosiner i rom og kanel is

## NATMAD

Charcuterie & ost

Hot dogs

”Byg selv” burger

Fransk løgsuppe med ostecroutons

Mulligatawny (indisk karrysuppe med kylling og ris)