

KOKKEDAL SLOT
COPENHAGEN

Selskabsmenu

JANUAR, FEBRUAR & MARTS 2019

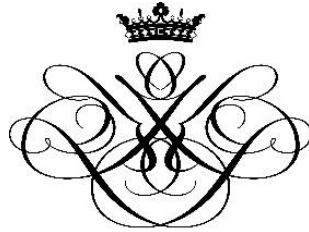
FORRETTER

Rimmet torsk med østers, urter, glaskål, daikon og persillefløde
Lun hummersalat med rødbede, æblepuré, tyttebær, rød syre og tuille
Sikrogn med kartoffelvaffel, pisket økologisk creme fraiche og syltede løg
Oksetatar med æggeblommecreme, kapers, estragon, purløg og sennep

HOVEDRETTER

Alle hovedretter serveres med kartofler a part

Ristet havkat med jordskokkompot, æblegelé, vinterløg, røget spæk og æblefumet
Farseret økologisk kyllingebryst med friteret lår, kastanjer, høbagt selleri,
kål, kastanjepuré, og røget hønsesky
Stegt flat iron med spinatpuré, grillet vinter porre, syltig løg gele, stegte svampe og trøffel
Stegt langtidstilberedt svinebryst med syltede skozonerødder, palmekål,
rosenkål og sauce med vesterhavsost



KOKKEDAL SLOT
COPENHAGEN

OSTE

3 stk. europæiske oste med garniture og knækbrød
Gammelknas med ristede hasselnødder, kvædepuré og sort peber

DESSERTER

Profiteroles med passionsfrugtganache og mælkeis
Mango-vaniljemousse med kokos, limesorbet og syltet mango
Æble-yuzucreme med skyrparfait og marengs

NATMAD

Charcuterie & ost
Hot dogs
”Byg selv” burger
Fransk løgsuppe med ostecroutons
Mulligatawny (indisk karrysuppe med kylling og ris)