



KOKKEDAL SLOT
COPENHAGEN

Selskabsmenu

APRIL, MAJ & JUNI 2019

FORRETTER

Morkelfarseret vagtel med sherrygelé, timiansyltede perleløg og letrøget morkelvinaigrette
Chateau Ste. Michelle, Dry Riesling, Columbia Valley, USA

Kold aspargessuppe med saltet laks, grønne asparges, ærter og skovsyre
The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

Ristet rødtunge med glaserede gulerødder, kørvel, citrongelé og mild sennepssauce
Hornhead, Chardonnay, Pays d'Oc, Frankrig

Oksetatar med æggeblommecreme, capers, estragon, purløg og sennep
Les Berchets, Viognier, Pays d'Oc, Frankrig

HOVEDRETTER

Alle hovedretter serveres med kartofler a part

Farseret og bagt slethvar spidskål, purløg og champagne beurre blanc med ørrederogn
Hornhead, Chardonnay, Pays d'Oc, Frankrig

Perlehøneballotine spæde forårsgrøntsager, sprødt skind, asparges og blanketsauce med rygeost
Louis Jadot, Beaujolais-Village "Combe aux Jacques", Bourgogne, Frankrig

Flat iron brunet løgpuré, forårsgrønt, estragon granulat og bearnaisesauce
Château Rocher Calon, Montagne-Saint-Émilion, Bordeaux, Frankrig

Farseret lammefilet søkogte rejer, spinat-dildpuré, kartoffelmousseline og veloutésauce
Red Diamond, Shiraz, Washington State, USA



KOKKEDAL SLOT
COPENHAGEN

OSTE

3 stk. europæiske oste med garniture og knækbrød
5 oste tilbydes mod tillæg på 60,- per person
M. Chapoutier, Banyuls, Roussillon, Frankrig

Pisket rygeost med spæde sommerurter og kommenbrød
Mazzei, "Poggio alla Badiola", Toscana, Italien

DESSERTER

Rabarber med mandelkager, lakrids og vaniljeis
Château de Fesles, Coteaux Layon, Loire, Frankrig

Jordbær med dulce de leche, jordbærtuille og grøn urtesorbet
Acquesi, Brachetto, Piemonte, Italien

Melon i pres med kokoscreme og ristede kokosflager
La Playa, Sauvignon Blanc, Late Harvest, Colchagua Valley, Chile

NATMAD

Charcuterie & ost

Hot dogs

"Byg selv" burger

Fransk løgsuppe med ostecroutoner

Mulligatawny (indisk karrysuppe med kylling og ris)