



KOKKEDAL SLOT
COPENHAGEN

Selskabsmenu

JULI, AUGUST & SEPTEMBER 2019

FORRETTER

Råmarineret kammusling med syltede asparges, ristede hasselnødder og muslingesauce
Domäne Wachau, Riesling "Federspielen", Austria

Karl Johanfarseret sandart med sommerløg, portulak og sauce blanquette
Hornhead, Chardonnay, Pays d'Oc, France

Letrøget økologisk ørred fra "Bisserup" med sølvbeder og beurre blanc med østers
Chateau Ste. Michelle, Dry Riesling, Columbia Valley, USA

Oksetatar rørt med tomat, basilikum og trøffel
Les Berchets, Viognier, Pays d'Oc, France

HOVEDRETTER

Alle hovedretter serveres med kartofler a part

Ristet havkat persille, syltet citron og ansjos, grillet broccoli og løg, sauce på fermenterede hvidløg
Hornhead, Chardonnay, Pays d'Oc, France

Let sprængt, rosastegt andebryst ærtesauté, syltet og bagt knoldselleri, peberrod og sauce blanquette
Boutinot, Les Coteaux, Côtes du Rhône Villages, France

Stegt filet af Iberico gris hengemte asparges, vesterhavsost og basilikumssauce med syltede grønne tomater
Red Diamond, Shiraz, Washington State, USA

Timianstegt "flat iron" oksehaleragout, sommerens svampe og rødbede- brombærskysauce
Mazzei, "Poggio alla Badiola", Toscana, Italy



KOKKEDAL SLOT
COPENHAGEN

OSTE

5 oste tilbydes mod tillæg på 60,- per person

Gedefriskostsorbet med bagte figer i valnøddesnaps og bitre salater
Château de Fesles, Coteaux Layon, Loire, France

Ostetallerken 3 stk.
M. Chapoutier, Banyuls, Roussillon, France

DESSERTER

Variationer af hindbær med karamelliseret hvid chokolade og mandler
Acquesi, Brachetto, Piemonte, Italy

Solbærparfait med limemarengs og pistaciecrumble
M. Chapoutier, Banyuls, Roussillon, France

Chokoladebar med brombær og mango- citronsorbet
M. Chapoutier, Banyuls, Roussillon, France

Vaniljepocheret fersken med mandelcremeux og yoghurtis
Château de Fesles, Coteaux Layon, Loire, France

NATMAD

Charcuterie & ost

Hot dogs

”Byg selv” burger

Fransk løgsuppe med ostecroutoner

Mulligatawny (indisk karrysuppe med kylling og ris)