



KOKKEDAL SLOT
COPENHAGEN

Selskabsmenu

JULI, AUGUST & SEPTEMBER 2019

FORRETTER

Råmarineret kammusling med syltede asparges, ristede hasselnødder og muslingsauce

Karl Johanfarseret sandart med sommerløg, portulak og sauce blanquette

Letrøget økologisk ørred fra "Bisserup" med sølvbeder og beurre blanc med østers

Oksetatar rørt med tomat, basilikum og trøffel

HOVEDRETTER

Alle hovedretter serveres med kartofler a part

Ristet havkat persille, syltet citron og ansjos, grillet broccoli og løg, sauce på fermenterede hvidløg

Let sprængt, rosastegt andebryst ærtesauté, syltet og bagt knoldselleri, peberrod og sauce blanquette

Stegt filet af Iberico gris hengemte asparges, vesterhavsost og basilikumssauce med syltede grønne tomater

Timianstegt "flat iron" oksehaleragout, sommerens svampe og rødbede- brombærskysauce



KOKKEDAL SLOT
COPENHAGEN

OSTE

Gedefriskostsorbet med bagte figer i valnøddesnaps og bitre salater

Ostetallerken 3 stk.

5 oste tilbydes mod tillæg på 60,- per person

DESSERTER

Variationer af hindbær med karamelliseret hvid chokolade og mandler

Solbærparfait med limemarengs og pistaciecrumble

Chokoladebar med brombær og mango- citronsorbet

Vaniljepocheret fersken med mandelcremeux og yoghurtis

NATMAD

Charcuterie & ost

Hot dogs

”Byg selv” burger

Fransk løgsuppe med ostecroutoner

Mulligatawny (indisk karrysuppe med kylling og ris)