



KOKKEDAL SLOT
COPENHAGEN

Selskabsmenu

OKTOBER, NOVEMBER & DECEMBER 2019

FORRETTER

Bagt torsk med palmekål, østers, persille og syltede løg

Gravad Bisserup ørred med dild, æble, peberrod og rogn

Vildtconsommé med sprængt duebryst, syltede Karl Johan svampe, rå champignon og trøffel

Hummertærte med rødbede, æble, dild, citron og tyttebær

HOVEDRETTER

Alle hovedretter serveres med kartofler a part

Fasan i valnød-portvins creme med kompot af jordskokker, røget spæk og rosenkål

Stegt flat iron med knoldselleri, syrlig løgpuré, trøffel og rødvinssauce med røget marv og trøffel

Timianstegt "Duroc" svinekam med stegt skozonerod, kastanje, syltede rødløg og mild sennep-cognac sauce

Karl Johan farseret sandart med grillet porre, fermenteret hvidløg og muslingsauce



KOKKEDAL SLOT
COPENHAGEN

OSTE

32 mdr. Comte med feldsalat, hasselnødder, sort peber og kvædepuré

Udvalg af 3 stk. europæisk oste

Eller udvalg af 5 stk. europæiske oste – tillæg 60,- pr. person

DESSERTER

Krydderstegt æble med karamelliserede mandler, kanelis og rosiner i rom

Passionsfrugt med lakridsmousse, krystalliseret chokolade, mango og passionsfrugtgranité

Chokoladebar med marengs, havtorngelé og appelsinsorbet

Sticky toffee pudding med ”Medjool” dadler og vanilleis

NATMAD

Charcuterie & ost

Hot dogs

”Byg selv” burger

Fransk løgsuppe med ostecroutoner

Mulligatawny (indisk karrysuppe med kylling og ris)