

## **5 retters smagsprøvemenu (min. 2 couverter):**

*5 course sample menu (min. 2 persons):*

### ***Klaret høsekødssuppe med urter, høsesouffléboller og melboller.***

*Clear chicken soup with herbs, chicken soufflé and flour dumplings.*

### ***Langtidsstegt svinebryst med æblepure, nødder, timian og skovsyre.***

*Fried pork breast with apple puree, nuts, thyme and sorrel*

### ***Braiseret lammeculotte med syltede bøgehatter, jordskokkcreme, rosenkålsblade, kartoffelchips og sky***

*Braised culotte of lamb with marinated beech mushrooms, creamy Jerusalem artichokes, Brussels sprout leaves, chips and gravy*

### ***3 slags ost med kompot, oliven og knækbrød***

*3 kinds of cheese with compote, olives and crackers.*

### ***Vaniljeis og appelsinsorbet med mynthesyltede brombær***

*Vanilla ice cream and orange sorbet with blackberries marinated with mint*

**545,-**

### ***Tilpasset vinmenu (5 glas) min. 2 couverter.***

*Tailored wine menu (5 servings) min. 2 persons.*

**395,-**

## **Forretter:**

*Starters:*

### ***Klaret høsekødssuppe med urter, høsesouffléboller og melboller.***

*Clear chicken soup with herbs, chicken soufflé and flour dumplings.*

**85,-**

### ***Langtidsstegt svinebryst med æblepure, nødder, timian og skovsyre.***

*Fried pork breast with apple puree, nuts, thyme and sorrel.*

**89,-**

### ***Torvets friske fisk i en mindre størrelse (spørg Deres tjener)***

*Fresh fish of the day in a smaller serving (please ask your waiter)*

**110,-**

## *Hovedretter:*

### *Main Courses*

#### *Torvets friske fisk med dagens garniture (spørg Deres tjener)*

*Fresh fish of the day with garnish of the day (please ask your waiter)* 235,-

#### *Peberstegt bøf af Ribeye (300g) med ristede østershatte, savoykål og pebersauce*

*Pepper fried ribeye steak (300g) with fried oyster mushrooms, savoy cabbage and peppers sauce* 265,-

#### *Braiseret lammeculotte med syltede bøgehatte, jordskokkcreme, rosenkålsblade, kartoffelchips og sky*

*Braised culotte of lamb with marinated beech mushrooms, creamy Jerusalem artichokes, Brussels sprout leaves, chips and gravy* 235,-

#### *Andebryst stegt med citron og honning, smørdampede rodfrugter, portvinsauce og kartoffeltærte*

*Breast of duck fried with lemon and honey, steamed root vegetables in butter, port wine sauce and potato pie.* 245,-

## *Dessertanretninger:*

### *Desserts:*

#### *Rockslide brownie med pekannødder, karamel sauce og bailey is*

*Rockslide brownie with pecan nuts, caramel sauce and bailey ice cream* 95,-

#### *Vaniljeis og appelsinsorbet med mynthesyltede brombær*

*Vanilla ice cream and orange sorbet with blackberries marinated with mint* 85,-

#### *4 slags ost med kompot, oliven og knækbrød*

*4 kinds of cheese with compote, olives and crackers* 105,-