

NYTÅRS TILBUD (bestilles senest 20/12-22)

30 g. Baeri Caviar.....	310,-
30 g. Oscietra Caviar.....	430,-
30 g. White sturgeon Caviar.....	360,-
Blinis, 16 stk.....	65,-
½ Dansk sort hummer.....	298,-
klargjort m/smør, hvidvin, citron - klar til ovenen	
Hel kogt hummer.....	398,-
1 stk. sort hummerhale.....	190,-
Perfekt til forret eller Bøf surf'n'turf	
Skiveskåret foie gras til at stege.....	dagspris
Hel frossen foie gras	600,-
Østers, 12 stk.....	dagspris

Kan afhentes fra den 29/12 til 31/12 2022



HR. SKOV
BLÅVAND

JULEFROKOSTMENU &
NYTÅRSMENU
2022

Tlf. 75 27 85 00 (tryk 1)

JULEFROKOST MINI (Min. 6 pers.)

Sild, karrysalat, løg & kapers

Fiskefilet m/hjemmelavet remoulade & citron

2 Smørstegte frikadeller m/rødkål

Øko. Brie ost fra Jernvedlund m/Hr. Skov tilbehør

Sprøde hjemmelavet brød chips

Øko. rugbrød, rustik landbrød & smør

195,- / pr. pers.

KLASSISK JULEFROKOST (Min. 6 pers.)

Sild, karrysalat, rødløg & kapers

Fiskefilet m/hjemmelavet remoulade & citron

Øko. æg og rejer m/ramsløgs aioli

Fanø leverpostej m/bacon

2 smørstegte frikadeller m/agurkesalat

1 medister m/rødkål & Hr. Skov sennep

2 slags oste m/tilbehør & Hr. Skov marmelade

Sprøde hjemmelavet brød chips

Øko. rugbrød, rustik landbrød & smør

298,- / pr. pers.

Julefrokost skal bestilles 4-6 dage før.

NYTÅRSMENU

4 retters menu

Forret

Sort hummer

Stor sort hummerhale serveret med hummer bisque, brunoise af urter samt ravioli.

Brød og Arla Unika smør.

Hovedret

Tournedos af Hereford

Trøffel-svampe-creme, smørstegte svampe, trøffel kartoffel, kraftig nedkogt Demi glace & friske grøntsager.

Mellemret

3 oste

m/Hr. Skov tilbehør & knækbrød.

Dessert

Crème brûlée

I sprød skål m/friske bær & kirsebær coulis.

748,- / pr. pers.

**Nytårsmenu skal bestilles senest 20/12-22
Menuen skal afhentes 31/12-22 fra 10.00-12.00**