

# Aftenmenu

## Køkkenchefens menu

### Forret

Jomfruhummer med confiteret selleri og urter  
Friteret lammerillette, med variation af jordskokker og æble

### Hovedret

Dansk gris med porreterrin, ribs og tørret hjerte  
Indbagt lange med krabbe på syltede grønne tomater, agurk og dildcreme

### Dessert

Ostetallerken med surt, sødt og sprødt  
Danske og Franske oste, med diverse tilbehør

### Blommer i madeira

Madeirasyltede blommer med mandelis, lun chokoladesauce og sprød marcipan

2 retter 300,- 3 retter 385,-

4 retter 465,- 5 retter 515,-

6 retter 550,-

## En aften på Næsbydale

Velkomst drink og snacks

6 retters menu, med tilhørende vin menu

Kaffe og cognac

1250,- pr. person