

**5. August 2009**

Flødelegeret hummersuppe med jomfruhummerhaler og sprøde urter.

Sprængt kalvesylte serveret med sødede blommer og glace

Unghanebryst stegt med persille og løvstikke, serveret med dybtstegt grøn risotto, systede løg og flødelegeret hvidvinssauce.

Marcipan-/citron cupcake med marengs. Hertil citronsorbet.

**12. August 2009**

Blomkålssuppe med ristede blomkålsbuketter, sprød skagenskinke og grøn rapsolie

Røget lakseroulade med peberrod og æble, serveret med sprød rugbrød og urtesalat.

Kalvemørbrad med fyld af basilikum, soltørrede tomater og mozzarella.

Hertil tomatiseret kalvesky kartoffelgratin med oliven og gulerodspure med timian.

Kølig chokolademousse med æblekompot og brunede hasselnødder.

**19. August 2009**

Bagt helleflynder serveret på æblekompot og toppet med porre.

Hertil hvid chokolade burre blanc

Peberristet krondyrcarpaccio med sprød roccula.

Stegt lammecarre serveret på kornotto med linser braiseret knoldselleri og sellerichips.

Solbærpocheret pære med praliné is og solbærcoulis.

**26. August 2009**

Isingmedalion med friskost og soltørrede tomater serveret i flødelegeret æbleboullion.

Kold grønærtesuppe med champagne, serveret med top af flødeskum.

Urte panneret filet af sommerbuk serveret med portvinssky, bagt kartoffelmos med gulerødder og løg-brunet blomkålspurre.

Rødgrød tilsmagt med Creme de Cassis, hertil vanilleføldeis og ristede mandelflager.

**Pr. Courvert 295, 00 kr.**