

# Restaurant Babette

## Selskabsmenu forår og sommer 2019

### Forretter

Quenelle af torsk, muslingecreme, grøn olie og crudité af broccoli  
Syltet ising, urtesalat og østerscreme  
Ceviche af helleflynder, glaskål og tigermælk  
Grillet makrel, ærter, ærtepuré, ærteskud og champagne-vinaigrette  
Jomfruhummer, selleri, hummersifon og vilde urter (+ 16 kr. pr. kuvert)

### Hovedretter

Stegt kalveculotte, røget marvsauce, nye glaserede persillerødder og kartofler  
Sprængt kalvespidsbryst, peberrod, nye spidskål og vilde urter  
Krogmodnet griseryg, ramsløgssifon, syltede løg og spæde kålskud  
Sprængt poulardbryst, asparges og purløgs-beurre blanc  
Timianpocheret kalvemørbrad, persillecreme, pasta tagliatelle, stegte squash og parmesan  
(+ 16 kr. pr. kuvert)

### Desserter

Iset rabarber, hibiscus og vaniljecreme  
Jordbær/hindbær, hvid chokoladecreme og sprød nøddetuille  
Hyldeblomst, bavaois og syltede bær  
"Københavnerstang": ananas, syltet og som granité, vaniljeparfait, vaniljemalto og citronverbena

### Priser

Tre retter 460 kr. pr. kuvert (tillæg på enkelte retter forekommer)  
Supplement på hovedret 52 kr. pr. kuvert  
En ekstra ret 80 kr.  
Ostetallerken 132 kr. (udvalg af oste med kompot og ristet rugbrød)  
Østers naturel, tre stk. 100 kr.  
Tilvalg af trøffel i sæson. 60 kr. pr. kuvert  
Tilvalg af caviar 80 kr. pr. kuvert  
*Pris for tjenere og service aftales nærmere*  
**Alle priser er ekskl. moms**

# Restaurant Babette

## Selskabsmenu efterår og vinter 2019

### Forretter

Terrin af kulmule med urter, broccoliasparges og kapersvinaigrette  
Tatar af kalveinderlår, ramsløgskapers, kartoffelchips og karse  
Røget makrel, peberrodsmayo og sennepssalat  
Pocheret andeæg, trøffel/svampecreme, brødcrouton og grønne urter  
Kold, pocheret Vesterhavstorsk, syltet kål og ramsløgssolie

### Hovedretter

Hel braiseret kalveskank (serveret på ben), puffet svær, skilt sauce og kartoffel med olivenolie  
Stegt lammeryg, saltbagt selleri, estragonsauce og kartofler  
Perlehøne, timianstegte persillerødder, friteret salvie, syltede svampe og svampesauce  
Stegt oksemørbrad, bagte og syltede løg, rødvinsauce og foie gras (+ 16 kr. pr. kuvert)  
Braiseret svineskank, karamelliseret hvidløgssauce og sprød kål

### Desserter

Nyfortolkning af rødgrød  
Pærer, varme krydderier og sprødt  
Gateau Marcel chokoladekage, mørke bær og vaniljecreme  
Danske æbler, kompot, mousse, sprødt med karamel og malto  
"Solero": granité af mango, vaniljeparfait, malto og syltet mango

### Priser

Tre retter 460 kr. pr. kuvert (tillæg på enkelte retter forekommer)  
Supplement på hovedret 52 kr. pr. kuvert  
En ekstra ret 80 kr.  
Ostetallerken 132 kr. (udvalg af oste med kompot og ristet rugbrød)  
Østers naturel, tre stk. 100 kr.  
Tilvalg af trøffel i sæson 60 kr. pr. kuvert  
Tilvalg af caviar 80 kr. pr. kuvert  
*Pris for tjenere og service aftales nærmere*  
**Alle priser er ekskl. moms**