Selskabsmenu

(serveres fra d. 15. oktober 2026)

Forret

Oksetatar
Med brunet smør-emulsion, æble & peberrod

Rødbederøget laks
Med peberrodscreme, fennikel, dildolie & rugknas

Vildtfangede rejer
Med skaldyrscreme, avocado, frisée,
agurk & ørredrogn

Fasanballotine
Med sellericreme, æbler, sennepskorn & porre

Skovsvampesuppe
Med trøffelcreme & grøn olie (Vegetar)

Hovedret

Oksekæber
Med rødbedepuré, glaseret løg & skysauce

Filet af Duroc gris
Med grønkål, æble, sennepssauce & flæskesvær

Rosastegt andebryst
Med jordskokpuré, brombær & portvinssauce

Dansk laks
Med braiseret porre, kartoffelcreme
& muslingesauce

Rodfrugt Anna
Med svamperagout,
Gammel Knas & trøffel (Vegetar)

Oksemørbrad
Med morkelsauce, græskarpuré, pastinak
& kålcrudité (+90,- DKK pr/pers.)

Dessert

Tarte Tatin
Med æble, vaniljeis & calvadoskaramel

Blommekompot
Med fragilité & kærnemælksskum

Hvid chokolademousse
Med solbærsorbet & kakaotuile

Sorbet
Med udvalgte sorbeter & sæsonens frugt
(Vegetar)

Tre nordiske oste
Med pærekompot, honning
& hjemmelavet knækbrød

Venligst spørg personalet om allergener.
Forbehold for ændringer.

Go Nordic Cruiseline