

Selskabsmenu

(serveres fra d. 16. april 2026)

Forret

Okserilette med sprøde beder & svampemayo

Jomfruhummerbisque med syrnet fløde, grøn olie & jomfruhummerhaler

Røget laks med rødbede, rygeostecreme, sprødt rug, radiser & dild

Vol-au-vent med løgpuré, sprød salat, vinaigrette & lufttørret Cecina oksekød

Grillet asparges med pocheret æg, urter & sprød rasp
(Vegetar)

Hovedret

Dansk kalvefilet med sprød skinke, variation af gulerødder & beurre blanc med tomat

Filet af Duroc gris med puffedede flæskesvær, glace, sommerkål & majroe

Lammeculotte med urter, letrøget kartoffelpuré, hvide bønner & broccolini

Skindstegt helleflynder med sauce vierge, blomkålspuré & grillet fennikel

Karamelliseret spidskål med quiche med grillet grønt, glaserede belugalinser & stegte morkler
(Vegetar)

Venligst spørg personalet om allergener.

Forbehold for ændringer.

Selskabsmenu

(serveres fra d. 16. april 2026)

Dessert

Blonde brownie med citruscoulis, citrussorbet & sprød krokant

Consommé af rabarber med vaniljeis & krystalliseret mørk chokolade

Eton Mess med jordbær, flødeskum & marengs

Sorbet med sprød crumble & friske bær

Nordisk ostetallerken med kompot af æble & timian samt hjemmelavet knækbrød

Venligst spørg personalet om allergener.

Forbehold for ændringer.

Vinmenuer

(Alle vinpakker er inkluderet skibets vand m/u bobler)

Klassisk vinpakke

DKK 339,-

Bedre vinpakke

DKK 399,-

Bedste vinpakke

DKK 499,-

Alkoholfri vinpakke

DKK 399,-