

# SELSKABSMENU

## VELKOMST

### **BOBLER** ↙ VINCENT BARON CREMANT DE BOURGONE BRUT

Imødekommende Crémant fra Bourgogne med små livlige bobler og en dejlig frisk blomstrende aroma der understøttes af grønne æbler og toner af ristede brød og nødder.  
*Hertil snacks, vores Rugbrødschips med hjemmelavet hummus.*

## FORRET

**Hæderkronet røget laks fra samsø Røgeri** sat på spinatvaffel, hertil rygeoste creme, syltet fennikel og citron.

### **HVIDVIN** ↙ DEVAULT LA CHAISE CHENIN BLANC 2020

Duft af citrus og grønne blomster. Den friske og mineralske smag gentager mange af duftens noter.

## HOVEDRET

**Portvins marineret kalve culotte** med fløde stuede svampe, citronmarinerede grillede porrer, timianstegte kartofler og tyttebær.

### **RØDVIN** ↙ DOMAINE LA SOUMADE COTES DU ROHNE 2020

Farven er klar rubinrød og kommer med duften af rød og mørk frugt, violer, lakrids, røg og antydning af tjære. I munden dominerer især tranebær, jordbær, brombær sammen med hvid peber, nellike og vanilje.  
*Vin ad libitum under maden...*

## DESSERT

**Fransk æble tærte** med lun karamel sauce og pistacie is.

## KAFFE

**Kaffe/The** med kransekage samt 1 Avec.

**Pris pr. kuvert kr. 698,-**

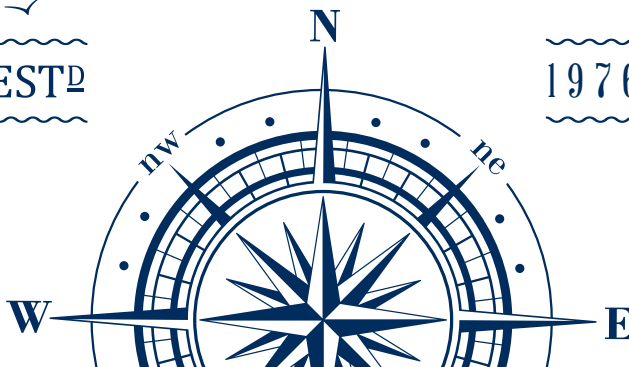
Krostuen til 30 gæster med udsigt over havnen og stejlepladsen.  
Selskabslokalet plus gårdhave til 40 gæster.  
Restauranten lukkes for andre gæster ved 45 gæster eller derover.

De bedste hilsner  
Os på Havnen  
Annette og Katha

Priserne gældende fra d. 15/8-2023 til d. 31/12-2023

ESTD

1976



## KONTAKT

TELEFON

48 30 30 39

EMAIL

[kontakt@gillelejevavn.dk](mailto:kontakt@gillelejevavn.dk)

WWW

[www.gillelejevavn.dk](http://www.gillelejevavn.dk)