

## SELSKABSMENU

## VELKOMST

## LILLET HUGO SPRITZ

Imødekomende sommerdrik med Lillet Blanc likør, hyldeblomst, og toppet med lime, mynte og soda  
*Hertil snacks, vores Rugbrødschips med hjemmelavet hummus*

## FORRET

**VOL-AU-VENT** med Lokalfanget Jomfruhummerhaler i kraftig fiske fumé med krydderurter

**HÆDERKRONET RØGET LAKS FRA SAMSØ RØGERI** sat på spinatvaffel, hertil rygeoste creme, syltet fennikel og citron

**PANKOSTEGTE ASPARGES** med sauce romesco og 48 måneders modnet sortfodsskinke

## HOVEDRET

**TRØFFELFARSERET UNGHANEBRYST** med flødeskogte svampe, rysteribs og timianstegte nye kartofler

**INDBAGT LOKALFANGET PIGHVAR** med en krydderurte lakse soufflé, hertil safran sauce, sprøde sommer grøntsager, og nye kartofler

**GRILLET STRIPLOIN AF SASHI AA** serveres med San Marzano tomater og 1000 blads kartofler, hertil sauce bordelaise

## DESSERT

**GILLELEJE HAVN'S DESSERTTALLERKEN** hertil 1 gl. Taylors Late Bottle Vintage

**CITRONMARINERET JORDBÆR** med brændte mandler, vaniljeis og mynte, hertil 1 gl. Taylors Late Bottle Vintage

**3 SLAGS OSTE** med hybenchutney, oliven og hjemmelavet rugbrødschips, hertil 1 gl. Taylors Late Bottle Vintage

## HVIDVIN

**LA CACCIATORA PINOT GRIGIO 2020** Når du stikker næsen i glasset på denne Pinot Grigio, får du en duft præget af modne grønne æbler og noter af citron/lime citrus, som giver vinen en frugtig og livlig karakter

**DAVAULT LA CHAISE CHENIN BLANC 2020** Duft af citrus og grønne blomster. Den friske og mineralske smag gentager mange af duftens noter

## RØDVIN

**MICHEL GUIGNIER BEAUJOLAIS BIO TRADITION 2022**

Duften lukker op for violer og iris sat sammen med kirsebær, hindbær og blomme plus de karakteristiske strejf af pottemuld Gamay-druen ofte kommer med. Smagen er let, frugtig og sommerlig uden så mange dikkedarer

**DOMAINE LA SOUMADE CÔTES DU RHÔNE 2021**

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

## KAFFE

**KAFFE/THE** med kransekage

*Vin ad libitum under maden...*

Der skal vælges 1 ret fra Forretten, 1 ret fra Hovedretten og 1 Dessert  
 Pris pr. kuvert kr. 795,- for hele Selskabsmenuen

## 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



## KONTAKT

## TELEFON

48 30 30 39

## EMAIL

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

## WWW

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