



## Sæsonmenu januar - marts

### Forretter

Hvid fisk med perlebyg risotto og safran

Strandkrabbebisque med cognac og fløde

Bagt torsk i cocotte med spinat og hvidvinsauce

### Hovedretter

Dansk kronhjorteinderlår med svampe og ovnstegte rodfrugter

Kalvetyksteg fra Grambogård med fritteret pastinak og timiansky

Torvets friske fisk med urtecreme

### Desserter

Vendt æbletærte med vanilleis

Chokolade-mandelkage med mangosorbet

Nougatroulade med iscreme

**3 retter kr. 455,- ved minimum 20 personer**

*Alle hovedretter serveres med årstidens friske grøntsager,  
tilberedt efter køkkenets kreativitet og opfindsomhed*



**Hotel  
Frederiksdal**  
OPHOLD MED MERE END UDSIGT