

EFTERÅRSMENU

FORRETTER

Krydret græskarsuppe med dagens fisk og bønner

Rimmet hvid fisk med rævesauce og marineret ribs

Carpaccio af kartoffel og beder, hård ost, knas og urteolie

HOVEDRETTER

Lam fra eget landbrug, kartoffelpaté og svampesauce

Sprød gris, bagt mos, kål og bær

Volauvent med efterårsgrønt, bagt mos og tomat

Svampestroganoff, sprød kartoffel og frisk kål

DESSERTER

Solbærpocheret pære, vaniljecreme og knas

Nøddetærte med æblesorbet

Klatkage med efterårsfrugt og is

Højhusets menuer er lavet af økologiske, danske og fortrinsvis lokale råvarer

Sammensæt selv din 3-retters menu

485 kr. pr. voksen kuvert

Min. 25 voksenkuverter