

FORÅRSMENU

FORRETTER

Roastbeef carpaccio med rygeost, mandler og brøndkarse

Røget hvid fisk med radiserelish og grønne asparges

Spinat blinis med rejer og ærtehumus

Grillet forårsgrønt med ærtehumus

HOVEDRETTER

Kylling med souffléfars og spinat. Grillede asparges og frisk pasta

Langtidsstegt kalve striploin med bagte forårsløg og knuste kartofler med Vesterhavsost

Indiske kikærtepandekager med krydret fyld og raita

DESSERTER

Rabarbertrifli med hytteost og marcipanmakroner

Mazarinkage med jordbærsorbet og rabarberskum

Hvid chokolade panna cotta med gelé

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