

SOMMERMENU

FORRETTER

Kold agurkesuppe med løvstilke og blåmuslinger

Spegeskinke og grillet squash med ærtepesto og parmesan

Stegt hvid fisk med braiseret fennikel, gedeost, spinat og kerner

Misobagt blomkål med sesam og forårsløg

HOVEDRETTER

Unghanebryst med grillede asparges, nye kartofler og råkostsalat med glaskål

Kamfilet fra Bertels Gris med knuste kartofler, pralbønner og rødbede

Grillet peberfrugt med linser, spinat og ricotta

DESSERT

Jordbærcheesecake med kammerjungecrumble

Hindbærmousse på browniebund

Fragilité med sommerbær og is

GODT AT VIDE

Bordene er pyntet med hvide duge, servietter, levende lys og Højhusets blomster, holdt i et enkelt og sæsonbestemt udtryk

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

Vær opmærksom på, at menuer og priser kun gælder for 2024 (alle vores priser er med forbehold for prisændringer fra vores leverandører)