

*Vi takker for din ordre hos restaurant  
Kokkeriet!*

**Salat**

*Klarjort til at spise!*

**hummer – tomat – enebær**

*Drys tomaten med tomatpulver, dekorere med citronmelisse og  
hæld tomat suppen i skålen.*

**courgette fleur – majs – kantareller**

*Varm courgetti fleur 6 minutter på 160 grader, opvarm  
svampesaucen og hæld den i en dyb tallerken.*

**helleflynder – trøffel – græskar**

*Damp hellefisken 1 6 minutter ved 85 grader, læg den i en dyb  
tallerken, varm op buerre blanc saucen til 60 grader max og  
hæld den derefter på fisken.*

**havtaske – fennikel – mælde**

*Steg havtaskem 2 minutter på hver side ved mellem varme,  
derefter varme op fennikel pureen og saucen.*

**vagtel – karry – panisse**

*Læg vagtlen i ovnen 7 minutter på 180 grader. Steg panissen i  
smør og varme op vagtelsaucen, glaser vagtlen med saucen,  
færdiggør retten med boghveden og karrypulveren.*

**kalv – kartoffel – karse**

*Varm romaring saucen til 80 grader, læg kalven i og lad den  
ligge i 4 minutter. Tag kalven op ad saucen og læg purløg og  
syltede løg på toppen. Varm kartofflen op ved 160 grader 1 5  
minutter, færdiggør med urter og til sidst hæld saucen.*

**æble - fløde - macron**

*Placer æblepureen I en skål, læg macrons og is på, drys med hyben og hibiscus og læg urterne på toppen.*

**kirsebær - mandel - skovmærke**

*Placer kirsebær gelen I bunden af tallerkenen, læg kirsebæren på geleen, lav 5 prikker med citron cremen tilfældeligt på gelen, placer urterne på gelen og tage en kugle is og placere det på toppen af moussen.*

Velbekomme! 😊