

*Vi takker for din ordre hos restaurant*

## *Kokkeriet!*

### ***endive***

*Varm endiven ved 160 grader I cirka 5-10 min. Orangesaucen anrettes i midten og i siden anrettes den hakket endive salat.*

### ***jomfruhummer- solbær - hvidløg***

*Varm jomfruhummeren ved 160 grader i cirka 5 min. Varm solbærsaucen. Hvidløg crumble er klar og anrettes i bunden af jomfruhummeren.*

### ***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 I 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. Trøflen anrettes gerne på saucen.°*

### ***havtaske – fennikel – mælde***

*Læg havtasken 2 minutter på hver side ved mellem varme,°  
derefter varm fennikel pureen saucen op.*

### ***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 karsen og syltede løg på toppen. Varm kartofflen op ved 160 grader I 5 minutter, færdiggør med urter og til sidst hæld saucen.*

### ***æble – fløde - macron***

*Klarjort til at spise! Læg blot 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!*