



SELSKABS MENU 2021

FORRET

Sprød pandekage med varmrøget rilette og limecitroncreme
Les crêpes croustillantes a la rilette de saumon fumée a chaud crème de lime

Grillet sandart med purløgscremesauce serveret med smørstegt grønne asparges chips
Saint art grillé a la sauce ciboulette aux asperges verte poele au beurre

Pandestegt tun med sesamfrø og herecot vert salat, hertil wasabicreme
Thon poelé aux sésam sur lit d'haricots vert a la crème de wasabi

Carpaccio af okse med pinjekerne og parmesan, hertil citron olivenolie toppet med ruccola
Cappacio de boeuf au pramesan, salade de ruccula a l'huile d'olive citron

Varm samosa fyldt med kartofler, kikærter, forårsløg og krydderier serveret med sød tamarind
sauce og granatæble
Samusa chaud au légumes a la sauce tamarin et grenade

Sauter af kammuslinger med krebsehaler serveret med æble-fennikel salsa hertil grillet citron
Sauter de coquilles st. Jacques et dècrevisses avec salsa de pommes, fenouille et citron griller

Pandestegt torskefilet med hasselnøddepanering, knoldselleripure, confit af æbler og
æblevinaigrette
Cabillaut poele en croutes de noisettes, mousse de celerie et pommes confite

Laksetartare med rødøg og kapers hertil citron olivenolie og rugbrød chips
Le tartare de saumon crue a l'huile d'olive citroner et crouton de pain noir

Fiske tapas med røget laks, varmt røget ørred og pango reje på frisée salat
Tapas au saumon fumée et rilette de truite fumé a chaud et crevettes pango, sur salade frisée

Til alle forretter serveres brød og smør



SELSKABS MENU 2021

HOVEDRET

Ovnbagt farseret lammeryg serveret med friske krydderurter og sellerisuppe
Carré d'agneau farci et cuit au four a la puré de seleri

Grilstegt fisk med svampe risotto og grøntsager
Poisson griller accompagner de risot ode champignons au x petits legumes

Stegt perlehønebryst marineret med krydderurter og pastinakupure
Supreme de pintade farci et poéler aux herbes, et puré de carotte blanche

Langtidsstegt kalvetyksteg med timian og citron serveret med pesto
Baron de veau cuit a petit feu au citron et thym au pesto vert

Helstegt oksemørbrad med sauce café de paris hertil tomat provencal
Fillet de boeuf roti a la sauce café de paris et tomate provencal

Kalvemørbrad sous-vide med svampe fløde sauce og grillet aubergine
Fillet de veau cuit sous vide accompagné d'aubergine griller sauce normande

Helstegt lammeculotte med arleziene grøntsager og fløde kartofler
Culotte d'agneau roti aux legumes arlézienne et pommes a la creme

Helstegt dyrekølle med æble, valnødde kompot hertil rødvins sauce tilsmagt solbær
Gigot de chevreuil roti a la compote de pommes aux noix sauce vinrouge aux groseilles

**Alle hovedretter er anrettet på tallerken & serveres
Med årstidens grøntsager**

Bydes én gang fra fad samt sauce



SELSKABS MENU 2021

DESSERT

Chokolade fondant med is og friske bær
Le fondant au chokolat accompagnè de glace et fruits frai

Rød-grød med fløde a la Friland 2021
Kompot de fruits rouge au parfait la vanille

Italiensk tiramisu med amaretto likør, ladyfingers og frisk frugt
Le gateau tiramisu a la likør d àmareto et fruits frai

Den originale crème brûlée serveret med chokolade krymmel, is og frisk frugt
La vrai creme brûlée servi avec des copeaux de chokolat et glace

Cheesecake med frisk frugt og coulis af jordbær (passion frugt / hindbær)
Gateau de fromage au coulis de fraises, parfum fruit de la passion ou framboises

Hjemmelavet islagkage med marengs hertil frisk frugt
Le vacherin glacé a la meringe et trois parfum

Fransk bitter-chokoladekage med friske bær
Gateau au chokolat amer aux fruits frai

Mandelkurv med is og sorbet hertil frugt salat
Corbeille d àmandine a la glace et sorbet et fruit frai

Rabarber-jordbær trifli med vanillecreme og crispy müsli
Trifli a la thubabra et fraises a la cremé anglaise krumbel

Vores dessert symfoni med frugt og is
Une symphonie de nos dessert accompagnè de glace et fruit frai

Der vælges en forret, en hovedret og en dessert til hele selskabet
Vi tager hensyn til vegetar, veganer og allergiske personer



SELSKABS MENU 2021

MELLEMRET

Serranoskinke med flamberede vindruer i pernod
Jambon sec espagnol au raisin flamber au pernod

Fiske- eller krabbekage med mango salsa og limesauce
Gateau de krab a la salsa de mange sauce citron vert

Laksekarppacio med trøffelolie og ærte skud
Le cappacio de saumon frai a l'huile d'olive truffe et pousees de poid mange tout

Asparges med sauce mousseline vinaigrette og fleuron
Les asparges a la sauce vinaigrette cr meuse et son fleuron

Tre sm  haps / ost med garniture
Tois petit morceau de fromage avec garniture

NATMAD

Alle former for suppe, asparges, champignon, tomat,
kold eller varm fransk l gsuppe

Dansk p lsebord med 2 slags p lser og lun leverpostej
Hertil rugbr d

Oste- og p lsebord med udenlandske p lser og ost
Med groft og lyst br d

Lun quiche med blandet salat og dressing

Crispy kylling og pango rejer med chili mayo og hjertesalat

FRILANDSMUSEETS
Restaurant & Selskabslokaler
www.frilands-restaurant.dk



1.5.2021