

SIGNATURMENU

SERVERINGSVEJLEDNING

Forvarm ovnen til **200°C almindelig ovn**, inden de varme retter skal færdiggøres.

Pocheret hummer

Grillet tomat · fennikelcrudité · citron

Retten leveres **færdiganrettet** og serveres kold.

Tag tallerkenerne ud af køleskabet ca. **15 minutter før servering**.

Lun surdejsbrødet ved **200°C i 5-7 minutter** og servér med økologisk smør.

Stegt jomfruhummer

Selleripuré · estragon · æble · hummerbisque

Jomfruhummer: Varmes i den medfølgende bakke ved **200°C i ca. 4-5 minutter**.

Selleripuré: Varmes forsigtigt i en lille gryde under omrøring.

Hummerbisque: Hæld bisquen i en gryde og kog den forsigtigt op under omrøring.

Servér jomfruhummeren med varm selleripuré og hummerbisque.

Bagt pighvar

Spidskål · kartoffel · fiskefumé

Pighvar: Varm fisken i den medfølgende bakke ved **200°C i ca. 8-10 minutter**.

Kartoffel & spidskål: Varmes i bakken ved **200°C i ca. 10 minutter**.

Fiskefumé: Hæld saucen i en gryde og kog den forsigtigt op under omrøring.

Servér fisken straks sammen med kartoffel, spidskål og varm fiskefumé.

Miso & passionsfrugt

Havre · karamel

Desserten leveres **færdiganrettet**.

Tag tallerkenerne ud af køleskabet ca. **10 minutter før servering**.

*Rigtig god fornøjelse & velbekomme
by Grantland*