

# ARDBEG EMBASSY ERBJUDANDE 2020

## Förrätter:

### **Toast Skagen**

Smaksatt med pepparrot och toppad med löjrom.

### **Silltallrik**

Dijoncrèmesill, lime- & koriandersill och Aperolspetsad apelsinsill.  
Ardbegsmör, vårt knäckebröd, prästost och kokt potatis.

### **Jordärtskockssoppa**

Krämig, serveras med en vitlöksbulle.

## Varmrätter:

### **Torskrygg**

Ugnsbakad, med en rostad krämig sås,  
äggkupol och smörsvängd dillpotatis.

### **Ankbröst**

Confiterat i timjansolja.  
Serveras med rostade grönsaker och en citrussky.

### **Hängmörad oxfilé**

Grillad, med grönpepparsås, gratinerad svampfylld tomat,  
och potatisgratäng.

## Desserter:

### **Ardbeg (Laktosfri)**

Whiskypetsad mocca- och chokladglass.  
Serveras med kolaknäckkräm, rostad pistage och mandel

### **Vit Chokladmousse**

Med lakritsmarinerade apelsinfiléer, hallonsås och kaktrassel.

**395 kr**

# ARDBEG EMBASSY 2020

## Starters:

### **Toast Skagen**

Flavoured with horseradish and topped with bleak roe.

### **Herring platter**

Dijon crème herring, lime & coriander herring and Aperol-laced orange herring.  
Ardbeg butter, our own crispbread, 'präst' cheese, and boiled potatoes.

### **Artichoke soup**

Creamy, served with a garlic roll.

## Main Courses:

### **Fillet of cod**

Oven baked, with a roasted creamy sauce,  
egg dome and lightly butter-sautéed dill potatoes.

### **Duck breast**

Confited in thyme oil.  
Served with roast vegetables and a citrus gravy.

### **Dry-aged beef tenderloin**

Grilled, with green pepper sauce, mushroom-filled tomato,  
and potato gratin.

## Desserts:

### **Ardbeg**

Whisky-laced mocha and chocolate ice cream.  
Served with caramel toffee crème, roasted pistachios and almonds.

### **White chocolate mousse**

With liquorice marinated fillets of orange, raspberry sauce and biscuit.

**395 kr**