

Vintermenu

december til og med februar

Sammensæt selv 1-5 retter

Forretter:

- Marmoreret torsk, sennepsmayonnaise, syltede rødløg & rucola
- Risotto, kammusling, confiterede svampe & Gammel knas (ost)
- Enebærsyltede sild i karry, æblesalat & brændte perleløg

Hovedretter:

- Andebryst, sauteret rødkål, saltbagte æbler, petit kartofler slynget i smør & Læsø salt, hertil sauce af stegesky
- Oksemørbrad & rilette honningbagte jordskokker, okseglace, kartoffelgratin, pure & chips
- Braiseret kæber af dansk gris, rødbede i 3 variationer, pommes duchesse & ølsauce

Dessert:

- Tre forskellige slags oste, salt, surt & sødt
- Krydderkage, kirsebørsorbet & knuste brunekager, hertil karamelsauce
- Havtornsfromage, syltede havtorn fra haven & sprød mørk chokolade med chokoladeis

Pris pr. person ekskl. entré til GIVSKUD ZOO

Min. 15 kuverter

1 ret	kr. 195,00
2 retter	kr. 265,00
3 retter	kr. 335,00
4 retter	kr. 385,00
5 retter	kr. 435,00

Børn under 12 år: Halv pris

Børn under 3 år: Gratis



Forårsmenu

marts til og med maj

Sammensæt selv 1-5 retter

Forretter:

- Røget laks, æblecreme, crudité radiser & ærteskud
- Gazpacho Andaluz med jomfruhummer & urter
- Gravet okse med syltede bøgehatte & sennepsmayonnaise

Hovedretter:

- Honningbagt laks, sauté af babyspinat, variation af grønne asparges, hollandaisesauce & dild kartofler
- Kalveculotte, grillet spidskål, saltbagte rødløg, glace lavet på timian & ovnstegte kartofler
- Ovnstegt lam, variation af gulerødder som pure, sauté & crudité glace lavet på rosmarin pommes rissolle

Dessert:

- Tre forskellige slags oste, salt, surt & sødt
- Panacotta, rabarber gele & nødde nougatin
- Hvid chokolademousse, grønlolie & grønne skud fra foråret

Pris pr. person ekskl. entré til GIVSKUD ZOO

Min. 15 kuverter

1 ret	kr. 195,00
2 retter	kr. 265,00
3 retter	kr. 335,00
4 retter	kr. 385,00
5 retter	kr. 435,00

Børn under 12 år: Halv pris

Børn under 3 år: Gratis



Sommermenu

juni til og med august

Sammensæt selv 1-5 retter

Forretter:

- Dampet hvide asparges med hollandaise, rejer & ærteskud
- Grillet blomkålssuppe med blomkåls crudité & grønolie lavet på ramsløg
- Kyllingeterrin fra fritgående høns, brændte syltede perleløg, rapskim mayonnaise, sprød rug & spæde salater

Hovedretter:

- Meunierestegt rødspætte med brunet smør, fyldt med kapers, dild, løg & oliven hertil nye kartofler
- Kalvefilet, grillet grønne asparges, blancheret springløg, stuvet friske ærter, gulerod & nye kartofler
- BBQ af dansk gris, duet af champion som pure, sautér, BBQ sauce & nye grillet aspargeskartofler

Dessert:

- Tre forskellige slags oste, salt, surt & sødt
- Givskud Zoos fortolkning af Eton mess med jordbær, blåbær, marengs & flødeskum
- Hindbærtærte med hvid chokoladeganache og vaniljeis

Pris pr. person ekskl. entré til GIVSKUD ZOO

Min. 15 kuverter

1 ret kr. 195,00

2 retter kr. 265,00

3 retter kr. 335,00

4 retter kr. 385,00

5 retter kr. 435,00

Børn under 12 år: Halv pris

Børn under 3 år: Gratis



Efterårsmenu

september til og med november

Sammensæt selv 1-5 retter

Forretter:

- Røget dyrekølle, syltede ribs, urtecreme, friteret kapers & sensommer salat
- Løjrom (*nordens kaviar*) serveret på blinis med syltede pære, fennikel crudité & creme af Tebstrup ost
- Svampesuppe, sprød skinke, saltede nødder, timian olie & syltede bøgehatte

Hovedretter:

- Bagt torsk, glaseret rødbeder, broccoli crudité, hertil persillestegte kartofler & sennepssauce
- Grillet oksefilet, smørstegt græskar, græskarpure, pebersauce & pommes Anna
- Kylling (fritgående), majspure, sauté med hindbær, majs, kantareller, majssauce skillet med timianolie & stegte polenta

Dessert:

- Tre forskellige slags oste, salt, surt & sødt
- Gateau Marcel, hindbær sorbet & hindbærmarengs
- Creme brulee, brombær & krystalliseret chokolade

Pris pr. person ekskl. entré til GIVSKUD ZOO

Min. 15 kuverter

1 ret kr. 195,00

2 retter kr. 265,00

3 retter kr. 335,00

4 retter kr. 385,00

5 retter kr. 435,00

Børn under 12 år: Halv pris

Børn under 3 år: Gratis



Praktiske informationer

booking@givskudzoo.dk

Direkte Tlf. 76 71 02 57

GIVSKUD ZOO Tlf. 75 73 02 22

Dette menukort er *ikke* en ordrebekræftelse.

Du modtager en ordrebekræftelse og vores afbestillingsregler efter endelig bestilling hos GIVSKUD ZOO.

Menu er sammensat med forbehold for ændringer samt prisændringer

Har du spørgsmål, er du meget velkommen til at kontakte os.

