

**Mathias Dyhr Rothmann** - Restaurant Næs  
Kokke- og Tjenerskolen ZBC Slagelse

---

**Hovedret**

---

Braiseret pighvar med urter, citron, purløg og Oolong-te

Saute af porre med grønne asparges

Hjertesalat med sennepsvinaigrette, havgus, friterede kapers,  
sprødt brød og sifonade af hovedsalat.

Hvid asparges tilberedt i buerre monte, toppet ristet panko

Kartoffel fondant med løg, fennikel og kartoffel, gratineret med hollandaise

Serveret med sauce Hollandaise.

---

**Dessert**

---

Ymerfromage med brun farin og kærnemælk

Blondiebund lavet på hvid chokolade

Friske hindbær vendt i honning

Citron creme

Marengs og ristet hasselnød

Sauce saboyenne med hvidvin