

Menu uge 34



Mandag

Hiddenfjordlaks fra vores røghus, ramsløgsmayo, spæd salat, sprød rug og urter fra parken
Stegt bryst af kylling, spidskål, grillede nye løg, sprød rødkål og kantarelsauce
Danske jordbær, vaniljecremesauce, sorbet og knuste kammerjunker

Tirsdag

Letrøget Linefanget kuller, marinerede zucchini, sprøde ærter, ærtemayo og sprødt
Ryg af Bertels gris, stegt blomkål, pure, yusu glaserede gulerødder og trøffelsauce
Yoghurt fra Søtofte, flydende honning fra parken, friske bær, honningkiks og sorbet

Onsdag

Økologisk Coppa af Bertels gris med syltede rødbeder, crudites, estragonmayo og peberrod
Ristet filet af rødspætte fra færøerne, porrer, nye majs og sauce med musling og persille
Danske jordbær, vaniljecremesauce, sorbet og knuste kammerjunker

Torsdag

Hiddenfjordlaks fra vores røghus, ramsløgsmayo, spæd salat, sprød rug og urter fra parken
Ryg af Bertels gris, stegt blomkål, pure, yusu glaserede gulerødder og trøffelsauce
Yoghurt fra Søtofte, flydende honning fra parken, friske bær, honningkiks og sorbet

Fredag

Nye gulerødder med tørret dyrehjerte, fermenteret hvidløg, sauce med honning og rosmarin
Bryst af Hopballe Mølle kylling, Øko baby broccoli, grillede nye løg, sprød rødkål, urtesauce
Danske jordbær, vaniljecremesauce, sorbet og knuste kammerjunker

Lørdag

Restaurant alt optaget

Der tages forbehold for ændringer i menuen

Bemærk: Indhold af allergener oplyses ved forespørgsel til personalet.

2 retter	kr. 350,- pr. person
3 retter	kr. 485,- pr. person
4 retter	kr. 605,- pr. person
5 retter	kr. 725,- pr. person



Se mere om vores leverandører her

Månedens ret:

*Danske tomater med Rosa
Mundo gedeost fra Tebstrup,
spæd grønt fra Bjørnø,
basillikum fra Parken.*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød.
(ekstra stykke ost 25 kr.)*