

Menu uge 10



Mandag

Stegt fjæssing fra Thorup strand, muslingesauce, porrer og fennikel
Fasanterriner med stegte kastanjer, kål, pommes kroket og trøffelsauce
Karameliseret æbletærte, is med honning fra parkens bier og æblegranite

Tirsdag

Blomkålsmakrel med brunet smør og gran ost, pure, syltede blomkål og karse
Stegt sandart med spinat, rosenkål, syltede danske enokisvampe og ægte sauce
Ristet jordskokke is med mostsyltede jordskokker og havrecrumble med citrontimian

Onsdag

Stegte rosenkål med honning, sauce med Gammel knas, saltede mandler og krydderurter
Hopballe Mølle kylling, confiteret lår i vol au vent, stegt bryst, vinterrødder og løgsauce
Karameliseret æbletærte, is med honning fra parkens bier og æblegranite

Torsdag

Rødbedetatar af økologiske danske rødbeder, saltede solbær, urteemulsion og sprødt
Fasanterriner med stegte kastanjer, kål, pommes kroket og trøffelsauce
Ristet jordskokke is med mostsyltede jordskokker og havrecrumble med citrontimian

Fredag

Cremet jordskokkesuppe med Nduja, confiteret æggeblomme, sprød rug og purløg
Stegt linefanget Kuller, spinat, rosenkål, syltede danske enokisvampe og ægte sauce
Karameliseret æbletærte, is med honning fra parkens bier og æblegranite

Lørdag

Menu under udarbejdelse

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:

Kartoffelcreme med sprød
kartoffel, trøffel, gran ost og
karse

Oste:

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