

Menu uge 39



Mandag

Stegte kammuslinger fra Færøerne med tomat, squash, løg og sauce beurre blanc
Stegt kylling med majs a la francaise, friske brombær og sauce med Karl Johan svampe
Broken cheesecake ala Gl. Avernæs med friskost, blommer, iscreme og kiksecrumble

Tirsdag

Nye gulerødder med tørret dyrehjerte, fermenteret hvidløg, sauce med honning og rosmarin
Ristet filet af rødspætte fra Færøerne, porrer, bønner og sauce med muslingesaft og krydderurter
Æbletærte med mandel, hvid chokoladecreme og vaniljeis

Onsdag

Kroket med blomkål, Havgus og brunet smør, tørret æggeblomme, pure, sylt og karse
Stegt kylling med majs a la francaise, friske brombær og sauce med Karl Johan svampe
Valrhona chokolade med mousse, is, kage og skum.

Torsdag

Tatar af krondyr, glaskål, saltede solbær, svampemayo, bladselleri og sprødt brød
Ryg af dansk øko gris, kroket af skanken, æblepure, jordskokker, grønkål, sauce med trompetsvamp
Trifli med æblekompot, makroner dryppet med sherry, karamel is og chantillyskum

Fredag

Linefanget Kuller fra vores røghus med syltede Helnæs asparges, ramsløgsmayo, salat og sprødt
Stegt andebryst med smørstegt knoldselleri, savoykål, pommes kroket, sauce med peber og solbær
Broken cheesecake a la Gl. Avernæs med friskost, blommer, iscreme og kiksecrumble

Lørdag

Krondyr fra vores røghus, estragonmayo, hjemmesylt, sprød rug og marineret grønkål
Kæber af Bertels gris i sprød pankot, Greenway ærter, spidskål, mild peberrodssauce med urter
Pocheret og frisk pære med saltkaramel, nøddetuilles og lys chokolade is

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:

*Cremede svampe på
bagerens smørstegte brød,
broken gel på ribs,
mizunasalat og sennepskarse*

Oste:

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