

Menu uge 16



Mandag

Hiddenfjordlaks fra vores røghus, hjertesalat, urter fra parken, røgede mandler, ramsløgsmayo
Hopballe kylling, dampet spidskål, svampepure, perlespelt med østershatte og hønsesky
Moccacreme med brunet smør is, nøddetuilles, sprød karamel og hasselnøddeolie

Tirsdag

Bagt Lange med brunet smør, porrer, tørret tomat, bronzefennikel og tomateddike
Økogris fra Lillegården, asparges broccoli, blomkål, mizuna og sauce med citron timian
Rabarber/Mandel tærte med hvid chokoladecreme og rabarbersorbet

Onsdag

Mosaik af linefanget Kuller. Kærnemælkssauce, dild, peberrod, agurk, sprødt kyllingeskind
Hopballe kylling, dampet spidskål, svampepure, perlespelt med østershatte og hønsesky
Moccacreme med brunet smør is, nøddetuilles, sprød karamel og hasselnøddeolie

Torsdag

Fisk fra Henning med brunet smør, porrer, tørret tomat, bronzefennikel og tomateddike
Økogris fra Lillegården, asparges broccoli, blomkål, mizuna og sauce med citron timian
Rabarber/Mandel tærte med hvid chokoladecreme og rabarbersorbet

Fredag

Mosaik af linefanget Kuller, kærnemælkssauce, dild, peberrod, agurk, sprødt kyllingeskind
Hopballe kylling, dampet spidskål, svampepure, perlespelt med østershatte og hønsesky
Moccacreme med brunet smør is, nøddetuilles, sprød karamel og hasselnøddeolie

Lørdag

Alt optaget

Der tages forbehold for ændringer i menuen

*Indhold af aleggner oplyses ved forespørgsel til personalet.

2 retter	kr.	350,- pr. person
3 retter	kr.	475,- pr. person
4 retter	kr.	600,- pr. person
5 retter	kr.	725,- pr. person

Se mere om vores
leverandører her



Månedens ret:

*Fynsk øko spejlæg på
smørristet crouton med
Morkelsauce, spæde
krydderurter fra parken og
solsikkekerner*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*

Se mere om vores
leverandører her



Månedens ret:

*Fynsk øko spejlæg på
smørristet crouton med
Morkelsauce, spæde
krydderurter fra parken og
solsikkekerner*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*