

Menu uge 18



Mandag

Vores egen skinke, hjertesalat, syltede gule beder, røgede mandler, ramsløgsmayo, urter fra parken
Hopballe kylling, dampet spidskål, svampepure, perlespelt med svampe og hønsesky
Moccacreme med brunet smør is, nøddetuilles, sprød karamel og hasselnøddeolie

Tirsdag

Mosaik af linefanget Kuller, kærnemælkssauce, dild, peberrod, agurk og kyllingeskind
Økogris fra Lillegården, asparges broccoli, blomkål, mizuna og sauce med citron timian
Rabarber/Mandel tærte med hvid chokoladecreme og rabarbersorbet

Onsdag

Vores egen skinke, hjertesalat, syltede gule beder, røgede mandler, ramsløgsmayo, urter fra parken
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 muslingesauce, smørdampet spidskål, brøndkarse og ramsløgsole
Økogris fra Lillegården, asparges broccoli, blomkål, mizuna og sauce med citron timian
Rabarber/Mandel tærte med hvid chokoladecreme og rabarbersorbet

Fredag

Alt optaget

Lørdag

Alt optaget

Der tages forbehold for ændringer i menuen

*Indhold af alegener 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*