

Menu uge 41



Mandag

Koldrøget mørksej fra vores røghus med hengemte asparges, sprød grønt og asparges mayo
Gårdslagtet økogris fra Lillegården, grønkål, kartoffel med sort hvidløg, knoldselleri og rødvinssauce
Cheesecake a la Gl. Avernæs med efterårsbær. Broken gel, sorbet, friskost og mandel

Tirsdag

Rødbedetatar med aqua faba emulsion, saltede solbær, hindbærvinaigrette, urter og sprødt
Dansk gårdslagtet kylling, i frikasse med svampe, persillerod, porre, crudite, kartoffelmos
Blommemousse, vaniljeis, fynske blommer, valnødder og lun karamelsauce

Onsdag

Dansk Yellowtail kingfish, agurk, dild, purløg, radiser østersmayo og rugbrød
Gårdslagtet økogris fra Lillegården, grønkål, kartoffel med sort hvidløg, knoldselleri og rødvinssauce
Cheesecake a la Gl. Avernæs med efterårsbær. Broken gel, sorbet, friskost og mandel

Torsdag

Rødbedetatar med aqua faba emulsion, saltede solbær, hindbærvinaigrette, urter og sprødt
Dansk gårdslagtet kylling i frikasse med svampe, persillerod, porre, crudite, kartoffelmos
Blommemousse, vaniljeis, fynske blommer, valnødder og lun karamelsauce

Fredag

Ceviche af kammuslinger fra færøerne med grønt og sprødt
Gårdslagtet økogris fra Lillegården, grønkål, kartoffel med sort hvidløg, knoldselleri og rødvinssauce
Fynsk pære med "Stoutbaba" vanilje is og sprødt

Lørdag

Dansk Yellowtail kingfish, agurk, dild, purløg, radiser, østersmayo og rugbrød
Dansk gårdslagtet kylling i frikasse med svampe, persillerod, porre, crudite, kartoffelmos
Blommemousse, vanilje is, fynske blommer, valnødder og lun karamelsauce

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:

*Toast med svampe syltede løg
og krydderurter*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*