

Menu uge 42



Mandag

Ceviche af kammuslinger fra Færøerne med grønt og sprødt

Gårdslagtet økogris fra Lillegården, grøn kål, kartoffel med sort hvidløg, knoldselleri og rødvinsauce

Fynsk pære med "Stoutbaba" vanilje is og sprødt

Tirsdag

Rødbedetatar med aqua faba emulsion, saltede solbær, hindbærvinaigrette, urter og sprødt

Dansk gårdslagtet kylling, i frikasse med svampe, persillerod, porre, crudite, kartoffelmos

Blommousse, vaniljeis, fynske blommer, valnødder og lun karamelsauce

Onsdag

Dansk Yellowtail kingfish, agurk, dild, purløg, radiser østersmayo og rugbrød

Gårdslagtet økogris fra Lillegården, grøn kål, kartoffel med sort hvidløg, knoldselleri og rødvinsauce

Fynsk pære med "Stoutbaba" vanilje is og sprødt

Torsdag

Rødbedetatar med aqua faba emulsion, saltede solbær, hindbærvinaigrette, urter og sprødt

Dansk gårdslagtet kylling i frikasse med svampe, persillerod, porre, crudite, kartoffelmos

Blommousse, vaniljeis, fynske blommer, valnødder og lun karamelsauce

Fredag

Winemakers Dinner kontakt receptionen for bordbestilling

Lørdag

Dansk Yellowtail kingfish, agurk, dild, purløg, radiser, østersmayo og rugbrød

Dansk gårdslagtet kylling i frikasse med svampe, persillerod, porre, crudite, kartoffelmos

Blommousse, vanilje is, fynske blommer, valnødder og lun karamelsauce

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:

*Cremet suppe af knoldselleri
med syltede svampe,
citrontimian, trøffel og creme
fraiche 48%*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesyldt og bagerens
knækbrød*