Uge 20

Mandag:

Varmrøget kyllingebryst med urtemayo, radiser, agurk, sprød salat og sprøde kerner
Limousine kalvetykstegsfilet med bagte tomater, friske bønner, hvid bønnepurè og rosmarinsky
Danske håndværksoste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød
Citrontærte med marengs og hindbærsorbet

Tirsdag:

Dagens friske fisk fra Hanstholm med brunet smør, spidskål, hasselnødder og krydderurter
Bøf af Dansk oksefilet med ærtepurè, nye gulerødder, friske ærter og Pebersauce
Danske håndværksoste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød
Rabarbertrifli med makroner i rom, kompot og skovmærkeskum

Onsdag:

Salat med håndpillede rejer i ramsløgspesto, sprød rug, citronmayo og blandede salater
Limousine kalvecuvette med smørdampet spidskål, stegt blomkål og sauce med krydderurter
Danske håndværksoste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød
Blødende chokoladekage med bærcoulis og vaniljeiscreme

Torsdag:

Avernæsskinken med nye kartofler og friske ærter i urte Beurre Blanc, ærtepurè og radiser
Ballotine af Allègårdens kylling med nye løg, spidskål, bønner, asparges og champignonsauce
Danske håndværksoste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød
Jordbær "cheesecake" ala Gl. Avernæs

Fredag:

Salat med håndpillede rejer i ramsløgspesto, sprød rug, citronmayo og blandede salater
Rosastegt oksefilet med forårsgrønt, kartofler i lag og sauce Bearnaise
Danske håndværksoste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød
Rabarbertærte med hvid chokoladecreme, krystalliseret chokolade og vaniljeis

Lørdag:

Hvide asparges med Avernæsskinke, sauce Mousseline og krydderurter
Limousine kalve tykstegsfilet med bagte tomater, friske bønner, hvid bønnepurè og rosmarinsky
Danske håndværksoste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød
Slottets desserttallerken med kage, is og mousse

GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE