Oktober menu 2019

60-90% økologi

Mandag

Bagt torsk med Økologisk Høost, jordskokker og timian.

Rødspætte med sprøde jordskokker, hummerreduktion og friske krydderurter

Filet og braiseret hjerte af de økologiske køer, med peberrod, asier og økologisk selleri fra Helle og Jens

Oste fra danske osterier med kompot, sprødt og knækket brød af økologiske kerner

Hasselnøddetærte med karamel og vanilje

Tirsdag

Risotto af økologiske hvedekerner med syltet kalvekæbe, skovens svampe og masser af danske krydderurter

Bagt torsk med Økologisk Høost, jordskokker og timian

Langtidsstegt filet og braiseret skank af de økologiske svin, hertil cremede jordskokker, dansk grønkål og syltede danske gulerødder, serveret med timiansky og peberbagte små kartofler.

Oste fra danske osterier med kompot, sprødt og knækket brød af økologiske kerner

Mazarin af økologisk marcipan med chokolade og sorbet

Onsdag

Citrusmarineret laks med økologisk hytteost, syltet selleri og malt

Risotto af økologiske hvedekerner med syltet kalvekæbe, skovens svampe og masser af danske krydderurter

Ølbraiseret oksespidsbryst serveret på kartoffelpure med peberrod, hertil svampe fra de danske skove og dansk kål

Oste fra danske osterier med kompot, sprødt og knækket brød af økologiske kerner

Gl. daws. æblekage af de gode danske efterårsæbler, med hvid chokolade og knas

Torsdag

Sprød terrin af syltede skanker fra de glade danske svin med gulerodspuré og syltede gulerødder

Citrusmarineret laks med økologisk hytteost, syltet selleri og malt

Bagt Havtaske på risotto af perlehvede, med spinat og rødder

Oste fra danske osterier med kompot, sprødt og knækket brød af økologiske kerner

Vores Version af klassikeren Pærer Belle Helene

Fredag

Tartar af røget torsk med kapers, citron, purløg og sprød fynsk skinke

Sprød terrin af syltede skanker fra de glade danske svin med gulerodspuré og syltede gulerødder

Økologisk oksetyksteg med østershatte, rosenkål og jordskok hertil kalvesauce.

Oste fra danske osterier med kompot, sprødt og knækket brød af økologiske kerner

Creme brulé med chokolade, serveret med solbærsorbet og sprøde solbærchips.

Lørdag

Rødspætte med jordskokker, hummerreduktion og friske krydderurter

Tartar af torsk rørt med kapers, citron, purløg og sprød hr. Nielsen skinke.

Økologisk kylling med brændte løgskaller, cremet persillerod og fynsk græskar

Oste fra danske osterier med kompot, sprødt og knækket brød af økologiske kerner

Fynske æbler på flere måder

1 ret……..DKK 195,-
2 retter……..DKK 250,-
3 retter……..DKK 335,-
4 retter……..DKK 420,-
5 retter……..DKK 505