

Menu uge 40 æbletema



Mandag

Fjæssing filet fra Thorup strand med muslingesauce, porrer og fennikel

Hopballe Mølle kylling med syltet knoldselleri, smørstegt savoykål, urtesalat, trøffelsauce

Trifli med æble, makroner, sherry, karamel is og vanilje skum

Tirsdag

Glaseret gulerod med fermenteret hvidløg og sauce på gulerod, honning og rosmarin

Krogmodnet øko gris, græskarpure, syltede græskar, polenta, rødløg, sauce med æble og bacon

Trifli med æble, makroner, sherry, karamel is og vanilje skum

Onsdag

Kroket med blomkål, brunet smør og havgus, pure og syltet blomkål, saltet æggeblomme

Hopballe Mølle kylling med syltet knoldselleri, smørstegt savoykål, urtesalat, trøffelsauce,

Æbletærte med rosmarin og honning fra parken hertil vanilje is

Torsdag

Glaseret gulerod med fermenteret hvidløg og sauce på gulerod, honning og rosmarin

Krogmodnet øko gris, græskarpure, syltede græskar, polenta, rødløg, sauce med æble og bacon

Æbletærte med rosmarin og honning fra parken hertil vanilje is

Fredag

Lynstegt dansk blæksprutte med pighvarbisque, fennikel og urteolie

Hopballe Mølle kylling med syltet knoldselleri, smørstegt savoykål, urtesalat, trøffelsauce

Trifli med æble, makroner, sherry, karamel is og vanilje skum

Lørdag

Ristet skærising med porrer, efterårskål, hasselnødder og sauce Beurre blanc

Ryg af øko gris med savoykål, bacon, syltet æble, svampepure og pebersauce

Trifli med æble, makroner, sherry, karamel is og vanilje skum

Der tages forbehold for ændringer i menuen

Bemærk: Indhold af allergener 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:

Rødbedetatar med saltede solbær, hindbærvinaigrette, estragonemulsion, røgede mandler

Oste:

4 slags danske håndværksoste med hjemmesylt og bagerens knækbrød. (ekstra stykke ost 25 kr.)