

Menu uge 42



Mandag

Carpaccio af Fynsk dådyr med svampemayo, syltet Hokaido, rucola og urtestegte croutons
Stegt Rødspættefilet fra Færøerne, smørdampet spinat, gulerod, kartoffel, sennepskorn, morkelsauce
Mousse af yoghurt fra Søtofte gårdmejeri, æblekompot, kage og is med honning fra Parken

Tirsdag

Carpaccio af Fynsk dådyr med svampemayo, syltet Hokaido, rucola og urtestegte croutons
Stegt Rødspættefilet fra Færøerne, smørdampet spinat, gulerod, kartoffel, sennepskorn, morkelsauce
Mousse af yoghurt fra Søtofte gårdmejeri, æblekompot, kage og is med honning fra parken

Onsdag

Carpaccio af Fynsk dådyr med svampemayo, syltet Hokaido, rucola og urtestegte croutons
Stegt Rødspættefilet fra Færøerne, smørdampet spinat, gulerod, kartoffel, sennepskorn, morkelsauce
Mousse af yoghurt fra Søtofte gårdmejeri, æblekompot, kage og is med honning fra parken

Torsdag

Carpaccio af Fynsk dådyr med svampemayo, syltet Hokaido, rucola og urtestegte croutons
Stegt Rødspættefilet fra Færøerne, smørdampet spinat, gulerod, kartoffel, sennepskorn, morkelsauce
Mousse af yoghurt fra Søtofte gårdmejeri, æblekompot, kage og is med honning fra parken

Fredag

Restaurant alt optaget

Lørdag

Winemakers dinner - se mere på hjemmesiden

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. 485,- pr. person
4 retter	kr. 605,- pr. person
5 retter	kr. 725,- pr. person



Se mere om vores leverandører her

Månedens ret:

*Cremede svampe på
bagerens smørstegte brød,
broken gel på ribs,
mizunasalat og sennepskarse*

Oste:

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