

Menu uge 25



Mandag

Restaurant lukket

Tirsdag

Hvide asparges fra Sydfyn med sauce hollandaise og urter fra parken
Letrøget grillet Hopballe kylling, grønne asparges, perleløg, ærtekompot og morkelsauce
Rabarber tiramisu med brændt hvid chokolade og appelsin likør

Onsdag

Sprød kroket med blomkål, brunet smør og gran ost, pure og syltet blomkål
Stegt Kulmule med kantareller, grønne asparges, spinat og beurre blanc
Friske danske jordbær med hjemmelavet granola og luftig kagecreme

Torsdag

Hvide asparges fra Sydfyn med sauce hollandaise og urter fra parken
Letrøget grillet Hopballe kylling, grønne asparges, perleløg, ærtekompot og morkelsauce
Rabarber tiramisu med brændt hvid chokolade og appelsin likør

Fredag

Letrøget kulmule, Ramsløgsmayo, salater, røgede mandler, urter fra parken
Dansk øko gris, løgpure, nye løg og gulerødder, grønne asparges, sauce med peberrod
Vores "Coupe" med panna cota, friske jordbær, sorbet, karameliserede mandler og marengs

Lørdag

Restaurant lukket

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:

*Fynske øko agurker, friske
ærter, ærtemayonaise,
smørstegt rugbrød*

Oste:

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