

# Marts menu 2020

---



## Mandag

Rørt tatar af røget okse, med svampemayonnaise, syltet grønt, jord og sne

Røget laks med dildsyltede agurker, fynsk rygeost, jord og karse

Ballotine af dansk unghane med grillet porrer, letrøget sellericreme og rosenkål

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

citronfromage på sifon, æblekompot, sprød kage, æble sorbet, rød syre

## Tirsdag

Pocheret torsk med selleri, økologisk fløde og dildolie

Rørt tatar af røget okse, med svampemayonnaise, syltet grønt, jord og sne.

Den glade danske gris, stegt filet, confiteret bryst og puffet svær, hertil gulerod på flere måder, østfynske kartofler og estragonsauce

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

Vores version af øllebrød: ymer is, syltede solbær, øllebrøds chips

## Onsdag

Rillette af okse med urter, luftig pastinak sifon, knust kalvehjerte, purløg og rød Syre

Pocheret torsk med selleri, økologisk fløde og dildolie

Mørksej med ragout af svampe, kålrabi og pastinakker

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

Mousse af hvid chokolade, chokoladesorbet med Dark horse fra Ørbæk Bryggeri hertil søde hengemte blåbær

## Torsdag

Skummende muslingebisque med stegt dansk fisk, ristede hasselnødder, dildolie og friske krydderurter

Rillette af okse med urter, luftig pastinak sifon, knust kalvehjerte, purløg og rød Syre

Rosastegt okse med pastinak, jordskok og syltet løg, hertil rødvinssky og pommes røsti

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

Rødbedefromage med chokoladesorbet, rødbedekys og krystaliseret chokolade

## Fredag

Mosaik af torsk, purløgsmayonnaise, syltede løg, sprøde chips og friske urter

Skummende muslingebisque med stegt dansk fisk, ristede hasselnødder, dildolie og friske krydderurter

Fynsk lam i to variationer, hertil pommes pavé, brændt og syltet fynsk savojkål og lammesauce m. tyttebær

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

Lun æbletærte med marcipan, og vaniljeis

## Lørdag

Røget laks med dildsyltede agurker, fynsk rygeost, jord og karse

Mosaik af torsk, purløgsmayonnaise, syltede løg, sprøde chips og friske urter

Saltet oksebryst med kartoffelcreme, østfynske jordskokker og milde hvidløg.

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

Mousse lavet af økologisk skyr, med bladsellerisorbet og æblespaghetti

**1 ret.....DKK 195,-**

**2 retter.....DKK 250,-**

**3 retter.....DKK 335,-**

**4 retter.....DKK 420,-**

**5 retter.....DKK 505,-**