

Menu uge 10



60-90% økologi

Mandag

Bagt torsk med Ømands bacon, jordskokkepure, brunet smør med persille
Dansk øko gris, saltbagt rødbede, puffede svær, æble/grønålssalat og løgsauce
Blødende chokolade kage med syltede bær og vanilje is

Tirsdag

Hjemmelavet vildsvinepatè med vintersalat, svampemayo, syltede stikkelsbær og chips
Dansk øko kødkvæg, variation af gulerod, kartofler i lag og violet rosenkål
Vores egne æbler med karamel, sprød filo, hasselnødde krokant, is og skum

Onsdag

Frisk stenbiderrogn med letrøget jordskokkecreme, chips, sprød rug og karse
Ragout af Fynsk rådyr og kartoffelkompot, skorzonnerod og ribs
Blødende chokoladekage med vanillie is og syltede bær

Torsdag

Stegt Mørksej med porrer, blomkål og Beurre blanc med bronzefennikel
Hopballe mølle kylling med ramsløg, persillerod, pak choy og sort trompet svampesauce
Vores egne æbler med karamel, sprød filo, hasselnødde krokant, is og skum

Fredag

Kroket af confiteret and med persillepurè, nødder og fynsk øko kål i vinaigrette
Dansk øko gris, saltbagt rødbede, puffede svær, friske æbler og løg sauce
Blødende chokoladekage med vanillie is og syltede bær

Lørdag

Bagt Lange med ristet jordskokkecreme, chips, karse og persilleolie
Tykstegsfilet af økologisk kødkvæg, brændt porre, blomkålspurè, bagte gulerødder
"Slottets" desserttallerken med kage, is og mousse

2 retter	kr. 295,- pr. person
3 retter	kr. 375,- pr. person
4 retter	kr. 450,- pr. person
5 retter	kr. 525,- pr. person

Månedens ret:

Smørstegt Fynsk øko selleri
med Karl Johan sauce og
røget dådyrhjerte

Oste:

4 danske håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød