

# Menu uge 49



## Mandag

Koldrøget Hiddenfjordlaks fra eget røghus med grøn kål, syltede stikkelsbær, peberod, sprød rug  
Dansk øko okse, gulerødder i variation, palmekål og sauce med citron timian  
Fynske øko æbler med karamel, sprød filo, is og broken gel

## Tirsdag

Ristet kuller med bagt tomat, porrer, sprød fennikel og beurre blanc  
Hopballe kylling med champignon, fynske øko beder og mild sennepssauce  
Syltet pære med saltkaramel og sorbet

## Onsdag

Helleflynder med syltede asparges, kål og persillehvidløgssauce  
Dansk øko okse, variation af gulerødder, palmekål og sauce med citrontimian  
Glasseret hvid chokolademousse med bær, fragillite og is

## Torsdag

Stegte kammuslinger med blomkålscreme, vores egen chilli og sprød rug  
Hopballe kylling med champignon, Fynske øko beder og mild sennepssauce  
Fynske øko æbler med karamel, sprød filo, is og broken gel

## Fredag

Avernæsskinke med syltede skorzonnerødder, chips, rosenkål og trøffelmayonaise  
Økologisk dansk oksefilet, butternutsquash, persillerod, pommes rösti, sauce med marv og urter  
Gulerodskage med estragon, hvid chokolade og is

## Lørdag

Koldrøget Hiddenfjordlaks fra eget røghus med grøn kål, syltede stikkelsbær, peberod, sprød rug  
Ølglasseret Svendborggris, confiteret and i panko, pommes Kara, syltet og sprødt rødkål  
Ris ala mande med hjemmelavet kirsebærsauce

---

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:

Cremet jordskokkesuppe,  
friskhøvlet trøffel og syltede  
asparges fra Torup  
bakkegaard

### Oste:

4 slags danske  
håndværksoste med  
hjemmesylt og Moge knækbrød