

Menu uge 50



60-90% økologi

Mandag

Koldrøget Hiddenfjordlaks fra eget røghus med grøn kål, syltede stikkelsbær, peberod, sprød rug
Dansk øko okse, gulerødder i variation, spidskål og sauce med persille og hvidløg
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

Avernæsskinke med syltede skorzonnerødder, chips, rosenkål og trøffelmayonaise
Dansk øko okse, variation af gulerødder, Spidskål og sauce med persille og hvidløg
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 røsti, 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,
trøffel og syltede asparges
fra Torup bakkegaard

Oste:

4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og Moge knækbrød