

Menu uge 41



Mandag

Rimmet torsk med østersmayo, frisk æble, marineret grønkål og ristet jordskokkepuré
Økologisk fynsk okse, med stegte kartofler, ægte sauce og variation af gulerødder
Fynske æbler med sorbet, pisket creme fraiche, og basillikums gelé

Tirsdag

Sprød toast med svampe og confiteret and, syltede rødløg og gele af søde ribs
Skindstegt torsk, kål i forskellige slags og tilberedninger, letrøgede stuede porrer
Curd af vores egen honning, pærekompot og sprød hasselnød

Onsdag

Frisk fisk fra vores røghus med blomkålscreme, sprød blomkål, syltede stikkelsbær og anis olie
Kroket med det bedste fra Svendborgrisen, kompot med selleri/kartoffel, syltede græskar og løgsauce
Fynske æbler med sorbet, pisket creme fraiche og basillikumsgelé

Torsdag

Rimmet torsk med østersmayo, frisk æble, marineret grønkål og ristet jordskokkepuré
Hopballe kylling med solbærsyltede rødbeder, persillerod med salvie og sauce med æbler
Curd af vores egen honning, pærekompot og sprød hasselnød

Fredag

Frisk fisk fra vores røghus med blomkålscreme, sprød blomkål, syltede stikkelsbær og anis olie
Kroket med det bedste fra Svendborgrisen, kompot med selleri/kartoffel, syltede græskar og løgsauce
Fynske æbler med sorbet, pisket creme fraiche og basillikumsgelé

Lørdag

Hiddenfjord laks fra vores eget røghus med persillecreme, grønkål i æblevinaigrette, røgede mandler
Økologisk dansk okse med brændt porre, saute af svampe, knoldselleri og persille, sauce bearnaise
Pære/mandeltærte med saltkaramel og is med yoghurt og citrusurter samt nøddetuilles

2 retter	kr. 295,- pr. person
3 retter	kr. 375,- pr. person
4 retter	kr. 450,- pr. person
Osteudvalg	kr. 125,- pr. person

Månedens ret:

Ballotine med svampe, svampebouillon, friske urter og syltet knoldselleri

Oste:

4 slags danske håndværksoste med hjemmesylt og bagerens knækbrød