

Menu uge 42



Mandag

Restaurant lukket

Tirsdag

Sprød toast med svampe og confiteret and, syltede rødløg og gele af søde ribs
Hopballe mølle kylling med solbærsyltede rødbeder, persillerod med salvie og sauce med æbler
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

Koldrøget Hiddenfjordlaks fra vores røghus, grønkål i æblevinaigrette, urtecreme og sprød rug
Hopballe kylling med solbærsyltede rødbeder, persillerod med salvie og sauce med æbler
Lun pæretærte med vanilje is og Valrhona chokoladesauce

Fredag

Winemakers dinner se mere på hjemmesiden

Lørdag

Vores egen skinke med skorzonnerod, syltede stikkelsbær, chips og estragoncreme
Svinefilet af Svendborggris, rødbeder, savoykål med hasselnødder, syltet æble og pebersauce
"Slottets" desserttallerken med kage, is, mousse og knas

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