

Menu uge 5



Mandag

Restaurant lukket

Tirsdag

Confiteret dansk blæksprutte, letrøget aspargeskartoffel, syltede stikkelsbær, persillemayo og chips
Hopballe mølle kylling farseret med trompetsvampe, variation af gulerødder og øko kål
Blommetrifli med sveske/armagnac is og creme Chantilly

Onsdag

Koldrøget Hiddenfjordlaks fra eget røgeri med peberodscreme, rugbrød og hjertesalat
Braiserede svinekæber med knoldsellerikompot, rødbedesalat med ribs vinaigrette og morkelsauce
Cheesecake ala Gl. Avernæs

Torsdag

Rimmet torsk med sprød rug, grønne tomater, urtemayo og marineret grønkål
Hopballe mølle kylling farseret med trompetsvampe, variation af gulerod og blomkål
Valrhona chokoladecake med vanilje panna cota, bærsirup og hindbærsorbet

Fredag

Confiteret dansk blæksprutte, letrøget aspargeskartoffel, syltede stikkelsbær, persillemayo og chips
Braiserede Svinekæber med knoldsellerikompot, rødbedesalat med ribs vinaigrette og morkelsauce
Cheesecake ala Gl. Avernæs

Lørdag

Koldrøget Hiddenfjordlaks fra eget røgeri med peberodscreme, rugbrød og hjertesalat
Hopballe mølle kylling farseret med trompetsvampe, variation af gulerod og blomkål
Valrhona chokoladecake med vanilje panna cota, bærsirup og hindbærsorbet

2 retter	kr. 305,- pr. person
3 retter	kr. 395,- pr. person
4 retter	kr. 485,- pr. person
Osteudvalg	kr. 125,- pr. person

Månedens ret:

Kartoffelcreme med 2 års dansk øko ost, sprødt og sort vintertrøffel

Oste:

4 slags danske håndværksoste med hjemmesylt og bagerens knækbrød