

Menu uge 29



Mandag

Lynstegte kammuslinger med korn, friske ærter, dild og fiskefumet
Confiterede kæber af dansk øko gris, nye løg, gulerødder og sauce med frisk peberrod
Koldskåls is med kammerjunker og kold jordbærsuppe

Tirsdag

Friteret tomatsalat, fynske øko tomater og basillikum fra parken
Hopballe Mølle kylling med majs ala Francaise, brombær og Karl Johan sauce
Sprød mørdej, stikkelsbærcurd, friske bær, bagt chokolade og hvid chokolade is med yuzu

Onsdag

Letrøget Linefanget Kuller, ramsløgsmayo, salater, bagt tomat, røgede mandler
Dansk øko gris, nye rødbeder, braiseret fennikel, sommertrøffel og lys urtesauce
Koldskåls is med kammerjunker og kold jordbærsuppe

Torsdag

Vores egen skinke, agurk, friske ærter, ærtmayonaise, radiser og sprød rug
Stegt Kertemindefisk med kantareller, spæd broccoli, spinat og sauce Beurre Blanc
Sprød mørdej, stikkelsbærcurd, friske bær, bagt chokolade og hvid chokolade is med yuzu

Fredag

Lynstegte kammuslinger med korn, friske ærter, dild og fiskefumet
Hopballe Mølle kylling med majs ala Francaise, brombær og Karl Johan sauce
Koldskåls is med kammerjunker og kold jordbærsuppe

Lørdag

Varmrøget Hiddenfjordlaks fra eget røgeri, radiser, agurk, purløg og urtemayo
Ryg af dansk øko gris, saltbagt rødbede, lun salat med blomkål og hasselnødder, trøffelsauce
Vores "Coupe" med citronmousse, hvid chokoladebrownie, friske hindbær, maccaron, blød marengs

Der tages forbehold for ændringer i menuen

Bemærk: Indhold af allergener oplyses ved forespørgsel til personalet.

2 retter	kr.	350,- pr. person
3 retter	kr.	475,- pr. person
4 retter	kr.	600,- pr. person
5 retter	kr.	725,- pr. person



Se mere om vores leverandører her

Månedens ret:

*Glaseret gulerod med
fermenteret hvidløg og sauce
på gulerod, honning og
rosmarin*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød. (ekstra stykke ost
25 kr.)*