

Menu uge 21



Mandag

Kroket med blomkål, granost og brunet smør, syltet blomkål, pure og saltet æggeblomme
Hopballe kylling med rabarber, hvide asparges, radiser, ramsløg, veloutesauce
Friske danske jordbær med hjemmelavet granola og luftig kagecreme

Tirsdag

Hvide asparges fra Helnæs med urtehollandaise, håndpillede rejer og krydderurter
Dansk økogris, løgpure, nye løg og gulerødder, grønne asparges, sauce med peberrod
Rabarber i sprød filo med vanilje is, marengs og rabarbercoulis

Onsdag

Hvide asparges fra Helnæs med urtehollandaise, håndpillede rejer og krydderurter
Dagens fisk med porrer, spæd broccoli, fynske cherrytomater, beurre blanc med tomat og urter
Friske danske jordbær med hjemmelavet granola og luftig kagecreme

Torsdag

Hiddenfjordlaks fra vores røghus, med citronmayo, salat, agurk og bronzefennikel
Hopballe kylling med rabarber, grønne asparges, radiser, ramsløg, veloutesauce
Konditorens jordbærtærte med coulis og vanilje is

Fredag

Hvide asparges fra Helnæs med urtehollandaise, håndpillede rejer og krydderurter
Dansk øko gris, løgpure, nye løg og gulerødder, grønne asparges, sauce med peberrod
Friske danske jordbær med hjemmelavet granola og luftig kagecreme

Lørdag

Restaurant alt optaget

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:

*Iskold suppe på Fynske øko
agurker, ærter, krydderurter
med røgede mandler, og
croutons*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*