

Menu uge 9



Mandag

Restaurant lukket

Tirsdag

Rødbedetatar af økologiske danske rødbeder, saltede solbær, urteemulsion og sprødt
Rosastegt krondyr med fermenteret svampesauce, pommes kroket og sauce med svampe
Ristet jordskokke is med mostsyltede jordskokker og havrecrumble med citrontimian

Onsdag

Stegte rosenkål med honning, sauce med Gammel knas, saltede mandler og krydderurter
Hopballe Mølle kylling, confiteret lår i vol au vent, stegt bryst, vinterrødder og løgsauce
Karameliseret æbletærte, is med honning fra parkens bier og æblegranite

Torsdag

Rødbedetatar af økologiske danske rødbeder, saltede solbær, urteemulsion og sprødt
Stegt linefanget Kuller med spinat, rosenkål, syltede danske enokisvampe og ægte sauce
Ristet jordskokke is med mostsyltede jordskokker og havrecrumble med citrontimian

Fredag

Cremet jordskokkesuppe med Nduja, confiteret æggeblomme, sprød rug og purløg
Hopballe Mølle kylling, confiteret lår i vol au vent, stegt bryst, vinterrødder og løgsauce
Karameliseret æbletærte, is med honning fra parkens bier og æblegranite

Lørdag

Carpaccio af dansk krondyr, syltede sennepskorn, Karl Johan mayo, røgede mandler og krydderurter
Grillet vildsvin med palmekål, pebersauce, syltet selleri og jordskokkekompot med nødder
Ristet jordskokke is med mostsyltede jordskokker og havrecrumble med citrontimian

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.	485,- pr. person
4 retter	kr.	605,- pr. person
5 retter	kr.	725,- pr. person



Se mere om vores leverandører her

Månedens ret:

*Kartoffelcreme med sprød
kartoffel, trøffel, gran ost og
karse*

Oste:

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