

Menu uge 26



Mandag

Sankt Hans Arrangement kontakt receptionen

Tirsdag

Vores egen skinke med salat, tørrede tomater, ramsløgsmayo, røgede mandler

Stegt Kulmule med kantareller, blomkål, porrer og beurre blanc

Rabarber tiramisu med brændt hvid chokolade og appelsin likør

Onsdag

Sprød kroket med blomkål, brunet smør og gran ost, pure og syltet blomkål

Letrøget grillet Hopballe kyling, spæde broccoli, syltede løg, ærtekompot og morkelsauce

Friske danske jordbær med hjemmelavet granola og luftig kagecreme

Torsdag

Letrøget linefanget kuller med salat, tørrede tomater, ramsløgsmayo, røgede mandler

Confiterede kæber af dansk øko gris, nye løg, gulerødder og sauce med frisk peberrod

Rabarber tiramisu med brændt hvid chokolade og appelsin likør

Fredag

Restaurant alt optaget

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:

*Fynske øko agurker, friske
ærter, ærtemayonaise,
smørstegt rugbrød*

Oste:

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