Menu uge 44

60-90% økologi

Mandag
Carpaccio af fynsk dådyr med svampemayo, hjemmesylt, rucola og urtestegte croutons
Bagt kuller med rosenkål, hjemmesylt, gulerodspure og sauce beurre blanc
Mousse af yoghurt fra Søtofte gårdmejeri, æblekompot, kage og is med honning fra parken

Tirsdag
Stegt græsæg fra Lillegården, blomkål, sesamsmør og honning fra parken
Andebryst med polenta, øko kål, kvæde fra parken og sauce med peber fra Mandala
Broken cheesecake a la Gl. Avernæs med friskost, blommer, iscreme og kiksecrumble

Onsdag
Carpaccio af fynsk dådyr med svampemayo, hjemmesylt, rucola og urtestegte croutons
Bertels øko gris med grillet spidskål, pærepure og blanquette sauce med urter
Mousse af yoghurt fra Søtofte gårdmejeri, æblekompot, kage og is med honning fra parken

Torsdag
Stegt græsæg fra Lillegården, blomkål, sesamsmør og honning fra parken
Andebryst med polenta, øko kål, kvæde fra parken og sauce med peber fra Mandala
Broken cheesecake a la Gl. Avernæs med friskost, blommer, iscreme og kiksecrumble

Fredag
Carpaccio af fynsk dådyr med svampemayo, hjemmesylt, rucola og urtestegte croutons
Bertels øko gris med grillet spidskål, pærepure og blanquette sauce med urter
Mousse af yoghurt fra Søtofte gårdmejeri, æblekompot, kage og is med honning fra parken

Lørdag
Koldrøget Hiddenfjord laks kærnemælkssauce med dild, ørredrogn og sprød blegselleri og frisee
Andebryst med polenta, økokål, kvæde fra parken og sauce med peber fra Mandala
Broken cheesecake a la Gl. Avernæs med friskost, blommer, iscreme og kiksecrumble

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:

Langtidsbagt fynsk knoldselleri, sauce med Karl Johan svamp, tørret dyrehjerte og blegselleri

---

Oste:

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