

# Menu uge 16



## Mandag

Thorupstrand fisk med spinat, glaskål, friterede muslinger og muslingesauce  
Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, spidskål, persille og stegte kartofler  
Rabarber "trifli" makroner med Marsala, rabarberkompot, vaniljecreme og sorbet

## Tirsdag

Rimmet Lange med jordskokkecreme, hjemmesylt, sprøde chips og broncefennikel  
Sprængt øko gris med ramsløg, nye gulerodder, spæde løg, kartoffelkompot, sauce med peberrod  
Valrhona chokolade, cremeux, luftig mousse, sprød kiks, hasselnød og is

## Onsdag

Nye fynske agurker med ærtemayo, stegt rugbrød, radiser og rå ærter  
Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, spidskål, persille og stegte kartofler  
Rabarber "trifli" makroner med Marsala, rabarberkompot, vaniljecreme og sorbet

## Torsdag

Stegte kammuslinger med selleripure, syltede selleri og muslingesauce.  
Sprængt øko gris med ramsløg, nye gulerodder, spæde løg, kartoffelkompot, sauce med peberrod  
Valrhona chokolademousse, krystaliseret chokolade, bær sorbet og crunch

## Fredag

Dansk blæksprutte med fiskefumet, fennikel og porrer  
Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, spidskål, persille og stegte kartofler  
Rabarber "trifli" makroner med Marsala, rabarberkompot, vaniljecreme og sorbet

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



Se mere om vores leverandører her

### Månedens ret:

Saltbagt fynsk knoldselleri,  
tørret dådyrhjerte, sprød  
selleri og sauce med Karl  
Johan svampe

### Oste:

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