

Menu uge 20



Mandag

Økologiske hvide Helnæs asparges med sauce hollandaise og urter fra parken
Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, sydfynske asparges, persille og stegte kartofler
Rabarber "trifli" makroner med Marsala, rabarberkompot, vaniljecreme og sorbet

Tirsdag

Nye Helnæs kartofler i sauce beurre blanc og linefanget rødspætte fra færøerne, spidskål
Sprængt øko gris med ramsløg, nye gulerødder, spæde løg, kartoffelkompot, sauce med peberrod
Valrhona chokolade, cremeux, luftig mousse, sprød kiks, hasselnød og is

Onsdag

Økologiske hvide Helnæs asparges med sauce hollandaise, håndpillede rejer og urter fra parken
Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, sydfynske asparges, persille og nye Helnæs kartofler
Tiramisu ala Gl. Avernæs med rabarber fra parken, sprøde mandler og skovmærke

Torsdag

Restaurant lukket

Fredag

Hvide økologiske Helnæs asparges med Hollandaise sauce og urter fra parken.
Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, grønne asparges, persille og nye Helnæs kartofler
Tiramisu ala Gl. Avernæs med rabarber fra parken, sprøde mandler og skovmærke

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:

Nye fynske agurker med ærtemayonaise, stegt rugbrød, radiser og rå ærter

Oste:

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