

Menu uge 46



Mandag

Hiddenfjordlaks fra vores røghus med urtemayo, sprød rug, frillicesalat og hjemmesylt
Rosastegt andebryst, rød spidskål, svesker, linstegt grønkål og sauce Bigarade
Trifli med æble, makroner, sherry, is og vaniljeskum

Tirsdag

Kroket med blomkål, brunet smør og havgus, pure og syltet blomkål, saltet æggeblomme
Terrine af Fynsk fasan og champignon, æblepure, rosenkål og ræddiker fra Bjørnø, morkelsauce
Moccacreme med brunet smør is og hasselnøddeolie

Onsdag

Rødbedetatar med saltede solbær. Hindbærvinaigrette, estragonemulsion og røgede mandler
Hopballe mølle kylling med syltet knoldselleri, smørstegt savoykål, urtesalat, trøffelsauce
Trifli med æble, makroner, sherry, is og vaniljeskum

Torsdag

Hiddenfjordlaks fra vores røghus med ramsløgsmayo, sprød rug, frillicesalat og hjemmesylt
Krogmodnet dansk økogris med Hokaidogræskar, bagt rødløg, stegt polenta og æblesauce
Moccacreme med brunet smør is og hasselnøddeolie

Fredag

Hiddenfjordlaks fra vores røghus med ramsløgsmayo, sprød rug, frillicesalat og hjemmesylt
Hopballe mølle kylling med syltet knoldselleri, smørstegt savoykål, urtesalat, trøffelsauce
Trifli med æble, makroner, sherry, is og vaniljeskum

Lørdag

Bagt Kuller med syltede rødbeder, vagtelæg, bacon, mild sennepssauce og brøndkarse
Krogmodnet dansk økogris, savoykål med bacon og nødder, syltet æble, svampepure og pebersauce
Vores "Coupe" med whiskymousse, syltede blommer, marengs, valnødder, nøddepraline, is

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:

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

Oste:

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