

Menu uge 3



Mandag

Hiddenfjordlaks fra vores røghus med estragonmayo, sylt og sprødt
Hopballe mølle kylling, confiteret lår i vol au vent, stegt bryst, vinter rødder og trøffelsauce
Karameliseret æbletærte, is med honning fra parkens bier og æblegranitè

Tirsdag

Bagt Lange med ristet jordskokkecreme, jordskokkechips, karse og persilleolie
Økologisk dansk svinefilet med enebær, kroket med skank, æblepure, syltet pastinak og grønkål
Vanilje creme brulèe, saltkaramel, broken gel på havtorn, rom is og frisk mynte

Onsdag

Cremet jordskokkesuppe med Nduja, æggeblomme, sprød rug og purløg
Hopballe mølle kylling, confiteret lår i vol au vent, stegt bryst, vinter rødder og løgsauce
Karameliseret æbletærte, is med honning fra parkens bier og æblegranite

Torsdag

Bagt Lange med ristet jordskokkecreme, jordskokkechips, karse og persilleolie
Økologisk dansk svinefilet med enebær, kroket med skank, æblepure, syltet pastinak og grønkål
Vanilje creme brulèe saltkaramel, broken gel på havtorn, rom is og frisk mynte

Fredag

Vores egen skinke med syltede glaskål, jordskokkechips, bitre salater og selleri/estragonmayo
Hopballe mølle kylling, confiteret lår i vol au vent, stegt bryst, vinter rødder og løgsauce
Karameliseret æbletærte. Is med honning fra parkens bier og æblegranitè

Lørdag

Menu under udarbejdelse

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:

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

Oste:

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