

Menu uge 24



Mandag

Økologiske hvide asparges med sauce Hollandaise og urter fra parken
Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, sydfynske grønne asparges, persille, nye Helnæs kartofler
Danske Jordbær, lavendelcremesauce, sorbet og knuste kammerjunker

Tirsdag

Nye Helnæs kartofler med løvstikkesalsa, kartoffelskum og sprød rug
Kæber fra Bertels øko gris i sprød pankø, greenway ærter, Bjørnø grønt og asparges i buttede
Rabarbersorbet med brændt hvid chokolade, havrecrumble, syltede rabarber og sødskaerm

Onsdag

Økologiske hvide Helnæs asparges med sauce hollandaise og urter fra parken
Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, sydfynske grønne asparges, persille, nye Helnæs kartofler
Danske jordbær, lavendelcremesauce, sorbet og knuste kammerjunker

Torsdag

Nye Helnæs kartofler med løvstikkesalsa, kartoffelskum og sprød rug
Kæber fra Bertels øko gris i sprød pankø, greenway ærter, Bjørnø grønt og asparges i buttede
Rabarbersorbet med brændt hvid chokolade, havrecrumble, syltede rabarber og sødskaerm

Fredag

Hvide økologiske Helnæs asparges med Hollandaise sauce og urter fra parken.
Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, sydfynske grønne asparges, persille, nye Helnæs kartofler
Danske jordbær, lavendelcremesauce, sorbet og knuste kammerjunker

Lørdag

Bagt linefanget Kuller, spidskål, brøndkarse, muslingesauce og dildolie
Kronstyr, Vol au vent med forårsgrønt, gulerodspure, frikassesauce med dyrebøv og krydderurter
Friske jordbær i Grand Marnier, jordbærsorbet, blød marengs og vaffeltuilles
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 ærtmayonnaise, stegt rugbrød, radiser og rå ærter

Oste:

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