

Menu uge 19



Mandag

Nye danske Helnæs kartofler med brunet smørskum og urter fra parken
Hopballe kylling med rabarber, hvide asparges, radiser, ramsløg, veloutesauce
Ristet jordskokke is, mostsyltede jordskokker, chips, havrecrumble og citron verbena

Tirsdag

Hvide asparges fra Helnæs med urtehollandaise, håndpillede rejer og krydderurter
Dagens fisk med porrer, spæd broccoli, fynske cherrytomater, beurre blanc med tomat og urter
Rabarber i sprød filo med vanilje is, marengs og rabarbercoulis

Onsdag

Nye danske Helnæs kartofler med brunet smørskum og urter fra parken
Dansk øko gris, svampepure, nye løg og gulerødder, rød spidskål i vinaigrette, stegte kartofler
Rabarber i sprød filo med vanilje is, marengs og rabarbercoulis

Torsdag

Hvide asparges fra Helnæs med urtehollandaise, håndpillede rejer og krydderurter
Hopballe kylling med rabarber, spæd broccoli, radiser, ramsløg og kartoffelkompot med persille
Ristet jordskokke is, mostsyltede jordskokker, chips, havrecrumble og citron verbena

Fredag

Letrøget linefanget Kuller fra vores røghus, agurk, radiser, salat, ristede solsikkekerner, ramsløg
Dansk øko gris, svampepure, Gulerødder med timian, Pommes Anna, sauce med urter fra parken
Panna cotta med bagt rabarber, sorbet, marengs og sprød karamel

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.	475,- pr. person
4 retter	kr.	600,- pr. person
5 retter	kr.	725,- pr. person



Se mere om vores leverandører her

Månedens ret:

*Iskold suppe på Fynske øko
agurker, ærter, krydderurter
med røgede mandler, og
croutons*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*