

Menu uge 11



Mandag

Vores egen skinke med sylt, sprødt og friskt

Hopballe Mølle kylling, confiteret lår i vol au vent, stegt bryst, vinterrødder og løgsauce

Karameliseret æbletærte, is med honning fra parkens bier og æblegranite

Tirsdag

Dansk blæksprutte med fiskefumet, fennikel og porrer

Fasanterrine med stegte kastanjer, kål, pommes kroket og trøffelsauce

Ristet jordskokke is med mostsyltede jordskokker og havrecrumble med citrontimian

Onsdag

Stegte rosenkål med honning, sauce med Gammel knas, saltede mandler og krydderurter

Hopballe Mølle kylling, confiteret lår i vol au vent, stegt bryst, vinterrødder og løgsauce

Karameliseret æbletærte, is med honning fra parkens bier og æblegranite

Torsdag

Rødbedetatar af økologiske danske rødbeder, saltede solbær, urteemulsion og sprødt

Fasanterrine med stegte kastanjer, kål, pommes kroket og trøffelsauce

Ristet jordskokke is med mostsyltede jordskokker og havrecrumble med citrontimian

Fredag

Carpaccio af fynsk dådyr, croutons, citron og krydderurter

Stegt linefanget Kuller, spinat, rosenkål, syltede danske enokisvampe og ægte sauce

Karameliseret æbletærte, is med honning fra parkens bier og æblegranite

Lørdag

Cremeret jordskokkesuppe med Nduja, confiteret æggeblomme, sprød rug og purløg

Fasanterrine med stegte kastanjer, kål, pommes kroket og trøffelsauce

Ristet jordskokke is med mostsyltede jordskokker og havrecrumble med citrontimian

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.)*