

Menu uge 43



Mandag

Carpaccio af Fynsk dådyr med svampemayo, hjemmesylt, rucola og urtestegte croutons
Stegt Rødspættefilet, smørdampet spinat, gulerod, kartoffel sennepskorn morkelsauce
Mousse af yoghurt fra Søtofte gårdmejeri, æblekompot, kage og is med honning fra parken

Tirsdag

Stegt græsæg fra Lillegården, blomkål, sesamsmør og honning fra parken
Andebryst med polenta, økokål, kvæde fra parken og sauce med peber fra Mandala
Broken cheesecake ala Gl. Avernæs med friskost, blommer, iscreme og kiksecrumble

Onsdag

Langtidsbagt knoldselleri med Karl Johan sauce, sprød selleri og tørret dyrehjerte
Bertels øko gris med grillet spidskål, pærepure og blanquettesauce med urter
Mousse af yoghurt fra Søtofte gårdmejeri, æblekompot, kage og is med honning fra parken

Torsdag

Stegt græsæg fra Lillegården, blomkål, sesamsmør og honning fra parken
Andebryst med polenta, økokål, kvæde fra parken og sauce med peber fra Mandala
Broken cheesecake ala Gl. Avernæs med friskost, blommer, iscreme og kiksecrumble

Fredag

Carpaccio af Fynsk dådyr med svampemayo, hjemmesylt, rucola og urtestegte croutons
Bertels øko gris med grillet spidskål, pærepure og blanquettesauce med urter
Mousse af yoghurt fra Søtofte gårdmejeri, æblekompot, kage og is med honning fra parken

Lørdag

Koldrøget Hiddenfjordlaks kærnemælkssauce med dild, ørredrogn og sprød blegselleri og frisee
Andebryst med polenta, økokål, kvæde fra parken og sauce med peber fra Mandala
Broken cheesecake ala Gl. Avernæs med friskost, blommer, iscreme og kiksecrumble

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:

*Cremede svampe på
bagerens smørstegte brød,
broken gel på ribs,
mizunasalat og sennepskarse*

Oste:

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