

Menu uge 34



Mandag

Dampet rødspættefilet fra Thorup strand, porrer, grønne tomater og muslingesauce
Ryg af dansk øko gris, nye rødbeder, braiseret fennikel, sommertrøffel og lys urtesauce
Brombær med havrecrumble, is og vaniljeskum

Tirsdag

Friteret tomatsalat, fynske øko tomater og basilikum fra parken
Hopballe Mølle kylling med majs ala Francaise, brombær og Karl Johan sauce
Sprød mørdej, stikkelsbærcurd, friske bær, bagt chokolade og hvid chokoladeis med yuzu

Onsdag

Hiddenfjordlaks fra Færøerne med aspargesmayo, fynske agurker, frisk peberrod og friske salat
Ryg af dansk øko gris, nye rødbeder, braiseret fennikel, sommertrøffel og lys urtesauce
Brombær med havrecrumble, is og vaniljeskum

Torsdag

Kroket med blomkål, brunet smør og granost, syltede blomkål og blomkålspure
Kertemindefisk med , porrer, stegt hjertesalat, syltede grønne tomater og muslingesauce
Sprød mørdej, stikkelsbærcurd, friske bær, bagt chokolade og hvid chokoladeis med yuzu

Fredag

Vores egen skinke med syltede asparges, rødbede, aspargesmayo med løvstikke
Hopballe mølle kylling med majs ala francaise, brombær og Karl Johan sauce
Vores "Coupe" med citronmousse, hvid chokoladebrownie, hindbær, macaron

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:

*Glaseret gulerod med
fermenteret hvidløg og sauce
på gulerod, honning og
rosmarin*

Oste:

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