

Menu uge 7



Mandag - Diningweek

Graved linefanget kuller, glaskål, vintersaleter, jordskokkecreme, æble, chips

Terrine af fasan med perlespelt, bacon og svampe, knoldselleri, linstegt kål, tranebær

Moccacreme med kaffelikør fra Nyborg, brunet smør iscreme, hasselnøddeolie og nøddekrokant

Tirsdag - Diningweek

Graved linefanget kuller, glaskål, vintersaleter, jordskokkecreme, æble, chips

Terrine af fasan med perlespelt, bacon og svampe, knoldselleri, linstegt kål, tranebær

Moccacreme med kaffelikør fra Nyborg, brunet smør iscreme, hasselnøddeolie og nøddekrokant

Onsdag - Diningweek

Graved linefanget kuller, glaskål, vintersaleter, jordskokkecreme, æble, chips

Terrine af fasan med perlespelt, bacon og svampe, knoldselleri, linstegt kål, tranebær

Moccacreme med kaffelikør fra Nyborg, brunet smør iscreme, hasselnøddeolie og nøddekrokant

Torsdag - Diningweek

Graved linefanget kuller, glaskål, vintersaleter, jordskokkecreme, æble, chips

Terrine af fasan med perlespelt, bacon og svampe, knoldselleri, linstegt kål, tranebær

Moccacreme med kaffelikør fra Nyborg, brunet smør iscreme, hasselnøddeolie og nøddekrokant

Fredag – Event aften

Loire vinaften kontakt receptionen for bord

Lørdag – Kun muligt hvis booket som del af vores Valentine opholdspakke

Havtaske "Saltimbocca" med palmekål, syltede stikkelsbær, dildolie og muslingesauce

Sortfodsgris med gulerod, friteret grønkål, stegt polenta med havgus og chimichurri

Valrhona chokolademousse med Bailey, saltkaramel, nøddekrokant, tuilles og hindbærsorbet

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.)*