

Menu uge 38



Mandag

Stegte kammuslinger fra Færøerne med tomat, squash, løg og sauce beurre blanc
Stegt kylling med majs ala francaise, friske brombær og sauce med Karl Johan svampe
Broken cheesecake ala Gl. Avernæs med friskost, blomster, iscreme og kiksecrumble

Tirsdag

Nye gulerødder med tørret dyrehjerte, fermenteret hvidløg, sauce med honning og rosmarin
Ristet filet af rødspætte fra Færøerne, porrer, bønner og sauce med muslingesaft og krydderurter
Pocheret og frisk pære med saltkaramel, nøddetuilles og lys chokolade is

Onsdag

Stegte Kammuslinger fra Færøerne med tomat, squash, løg og sauce Beurre Blanc
Bertels øko gris, spæde rødbeder, porrer, baby broccoli, blanquette med peberrod
"Chokoladedrømmen" - is, mousse, skum, sprødt samt mørk rom

Torsdag

Stegt linefanget Kuller, Fynske bønner, porrer, syltede glaskål og cremet fiskesauce
Stegt kylling med majs a la francaise, friske brombær, sauce med Karl Johan sauce, stegte kartofler
Broken Cheesecake ala Gl. Avernæs med friskost, blomster, iscreme og kiksecrumble

Fredag

Kroket med blomkål, Havgus og brunet smør, tørret æggeblomme, pure, sylt og karse
Stegt andebryst med smørstegt knoldselleri, savoykål og sauce med peber og solbær
Yoghurt fra Søtofte, flydende honning fra parken, friske bær, honningkiks og sorbet

Lørdag

Bagt Kuller med syltede rødbeder, vagtelæg, bacon, mild sennepsauce og brøndkarse
Bertels gris, savoykål med bacon, nødder, gule beder, pommes kroket og trompetsvampesauce
"Chokoladedrømmen" - is, mousse, skum, sprødt samt mørk rom

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.)*