

Menu uge 47



Mandag

Hiddenfjordlaks fra vores røghus med urtemayo, sprød rug, frillicesalat og hjemmesylt
Rosastegt andebryst, rød spidskål, svesker, lynstegt grønkål og sauce Bigarade
Trifli med æble, makroner, sherry, is og vaniljeskum

Tirsdag

Linefanget Kuller, porrer, tørret tomat, sprød rug og muslingesauce
Hopballe mølle kylling med syltet knoldselleri, smørstegt savoykål, urtesalat, trøffelsauce
Moccacreme med brunet smør is og hasselnøddeolie

Onsdag

Lynstegt dansk blæksprutte med fennikel og fiskefumet
Terrine af fynsk fasan, svampe og spelt, æblepure, rosenkål og ræddiker fra Bjørnø, morkelsauce
Trifli med æble, makroner, sherry, is og vaniljeskum

Torsdag

Hiddenfjordlaks fra vores røghus med ramsløgsmayo, sprød rug, frillicesalat og hjemmesylt
Krogmodnet dansk økogris med Hokaidogræskar, bagt rødløg, stegt polenta og æblesauce
Moccacreme med brunet smør is og hasselnøddeolie

Fredag

Lynstegte kammuslinger, røget jordskok, sprød rug, syltede glaskål og karse
"Wellington" af økogris, and og svampe i sprød pankø, glaserede gulerødder og trøffelsauce
Jule Tiramisu ala Gl. Avernæs

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:

*Kartoffelcreme med sprød
kartoffel, trøffel, gran ost og
karse*

Oste:

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