

Menu uge 33



Mandag

Dampet rødspættefilet fra Thorup strand, porrer, grønne tomater og muslingesauce
Ryg af dansk øko gris, nye rødbeder, braiseret fennikel, sommertrøffel og lys urtesauce
Koldskåls is med kammerjunker og kold jordbærsuppe

Tirsdag

Friteret tomatsalat, fynske øko tomater og basillikum 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
Stegt Kertemindefisk med kantareller, spæd broccoli, spinat og sauce Beurre Blanc
Koldskåls is med kammerjunker og kold jordbærsuppe

Torsdag

Vores egen skinke, agurk, friske ærter, mizuna, ærtmayonaise, radiser og sprød rug
Ryg af dansk øko gris, nye rødbeder, braiseret fennikel, sommertrøffel og lys urtesauce
Sprød mørdej, stikkelsbærcurd, friske bær, bagt chokolade og hvid chokoladeis med yuzu

Fredag

Lynstegte kammuslinger med korn, friske ærter, dild og fiskefumet
Hopballe Mølle kylling med majs ala Francaise, brombær og Karl Johan sauce
Koldskåls is med kammerjunker og kold jordbærsuppe

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.)*