

Menu uge 8



Mandag

Cremet jordskokkesuppe med Nduja, confiteret æggeblomme, sprød rug og purløg
Hopballe Mølle kylling, confiteret lår i vol au vent, stegt bryst, vinter rødder og løgsauce
Karameliseret æbletærte, is med honning fra parkens bier og æblegranite

Tirsdag

Rødbedetatar af økologiske danske rødbeder, saltede solbær, urteemulsion og sprødt
Økologisk krogmodnet gris, med svampetærte, rosenkål og trøffelsauce
Ristet jordskokke is med mostsyltede jordskokker og havrecrumble med citrontimian

Onsdag

Vores egen skinke med syltede glaskål, jordskokkechips, bitre salater og selleri/estragonmayo
Hopballe Mølle kylling, confiteret lår i vol au vent, stegt bryst, vinterrødder og løgsauce
Karameliseret æbletærte, is med honning fra parkens bier og æblegranite

Torsdag

Rødbedetatar af økologiske danske rødbeder, saltede solbær, urteemulsion og sprødt
Økologisk krogmodnet gris med enebær, kroket med skank, æblepure, syltet pastinak og grønkål
Ristet jordskokke is med mostsyltede jordskokker og havrecrumble med citrontimian

Fredag

Cremet jordskokkesuppe med Nduja, confiteret æggeblomme, sprød rug og purløg
Hopballe Mølle kylling, confiteret lår i vol au vent, stegt bryst, vinterrødder og løgsauce
Karameliseret æbletærte, is med honning fra parkens bier og æblegranite

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.	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.)*