

# Menu uge 24



## Mandag

Restaurant lukket

## Tirsdag

Lynstegte Færøske kammuslinger, porrer, fennikel, bagt tomat og muslingesauce  
Letrøget grillet Hopballe kylling, grønne asparges, perleløg, ærtekompot og morkelsauce  
Rabarber tiramisu med brændt hvid chokolade og appelsin likør

## Onsdag

Sprød kroket med blomkål, brunet smør og gran ost, pure og syltet blomkål  
Stegt Kulmule med kantareller, grønne asparges, spinat og beurre blanc  
Friske danske jordbær med hjemmelavet granola og luftig kagecreme

## Torsdag

Hvide asparges fra Helnæs med urteholandaise og krydderurter  
Letrøget grillet Hopballe kylling, grønne asparges, perleløg, ærtekompot og morkelsauce  
Rabarber tiramisu med brændt hvid chokolade og appelsin likør

## Fredag

Hvide asparges fra Helnæs med urteholandaise og krydderurter  
Fynsk sommerbuk, nye spidskål og sauce, med solbær, rødbedesaft og Mandala peber  
Friske danske jordbær med hjemmelavet granola og luftig kagecreme

## Lørdag

Bagt Kulmule med nye spidskål, tørret tomat, bronzefennikel og sauce Beurre blanc  
Dansk øko gris, løgpure, nye løg og gulerrødder, grønne asparges, sauce med peberrod  
Rabarber tiramisu med brændt hvid chokolade og appelsin likør

*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:

*Fynske øko agurker, friske  
ærter, ærtemayonaise,  
smørstegt rugbrød*

### Oste:

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