

Menu uge 39



Mandag

Fjæssing filet fra Thorup strand med muslingesauce, porrer og fennikel

Krogmodnet øko gris, græskarpure, syltede græskar, polenta, rødløg, sauce med æble og bacon

Pocherede og friske pærer med iscreme og nougatsauce

Tirsdag

Glaseret gulerod med fermenteret hvidløg og sauce på gulerod, honning og rosmarin

Stegt linefanget Kuller, færøske kammuslinger, kål og brunet smør med bælgrugt shoyu

Broken "cheesecake" ala Gl. Avernæs med Fynske blommer, is, vanilje og crunch

Onsdag

Kroket med blomkål, brunet smør og havgus, pure og syltet blomkål, saltet æggeblomme

Hopballe Mølle kylling med syltet knoldselleri, smørstegt savoykål, urtesalat, trøffelsauce, selleri

Pocherede og friske pærer med iscreme og nougatsauce

Torsdag

Lynstegt dansk blæksprutte med pighvarbisque, fennikel og urteolie

Krogmodnet øko gris, græskarpure, syltede græskar, polenta, rødløg, sauce med æble og bacon

Broken "cheesecake" ala Gl. Avernæs med Fynske blommer, is, vanilje og crunch

Fredag

Carpaccio af gravad krondyr, syltede bær, glaskål, svampemayo, blegselleri og sprødt brød

Svampefarseret Hopballe Mølle kylling, persillerødder, gule beder, persillepure og trøffelsauce

Vores "Coupe" med whiskymousse, blommer, marengs, valnødder og Caramelia chokolade

Lørdag

Hiddenfjordlaks fra vores røghus, persillecreme, grønkålssalat med æblevinaigrette, røgede mandler

Øko gris med bagt æblepure, jordskokker, flæskesvær og sauce med trompetsvampe

Vores "Coupe" med whiskymousse, blommer, marengs, valnødder og Caramelia chokolade

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:

Iskold Gazpacho med fynske øko tomater, agurker, peberfrugt, sprød selleri, røgede mandler og urteolie

Oste:

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