

Menu uge 27



Mandag

Økologiske danske aspargesbroccoli, røgede mandler, fermenteret hvidløg og sauce med gammelknas
Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, spidskål, persille, nye Helnæs kartofler
Danske jordbær, lavendelcremesauce, sorbet og knuste kammerjunker

Tirsdag

Stegt linefanget kuller med ærter, løg fra Bjørnø, salat, bacon og champignonsauce
Ryg af Bertels gris, stegt blomkål, pure, yusu glaserede gulerødder og trøffelsauce
Rabarbersorbet med brændt hvid chokolade, havrecrumble, syltede rabarber og sødskærm

Onsdag

Økologiske danske aspargesbroccoli, røgede mandler, fermenteret hvidløg og sauce med gammelknas
Bryst af Hopballe Mølle kylling, spidskål, grillede nye løg, sprød rødkål og kantarelsauce
Danske jordbær, lavendelcremesauce, sorbet og knuste kammerjunker

Torsdag

Hiddenfjordlaks fra vores røghus, ramsløgsmayo, spæd salat, sprød rug og urter fra parken
Ryg af Bertels gris, stegt blomkål, pure, yusu glaserede gulerødder og trøffelsauce
Rabarbersorbet med brændt hvid chokolade, havrecrumble, syltede rabarber og sødskærm

Fredag

Økologiske danske aspargesbroccoli, røgede mandler, fermenteret hvidløg og sauce med gammelknas
Bryst af Hopballe Mølle kylling, spidskål, grillede nye løg, sprød rødkål, kantarelsauce
Danske jordbær, vaniljecremesauce, sorbet og knuste kammerjunker

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:

*Danske tomater med Rosa
Mundo gedeost fra Tebstrup,
spæd grønt fra Bjørnø,
basillikum fra Parken.*

Oste:

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