

Menu uge 3



Mandag

Sprød tærte med svampe, brunet smør og urter

Gårdslagtet øko gris fra Lillegården, rødbeder, rødløg, persilleolie og brændende kærlighed

"Kvik mig op" ala Gl. Avernæs med dansk mascarpone, salt karamel, cafe au lait is

Tirsdag

Marinerede færøske kammuslinger, glaskål, peberrod, fennikel og sauce med dild og kærnemælk

Terrine af dansk øko kylling, svampepure, knoldselleri med gran ost, sherrysauce, gulerødder

Lun æblecrumble med æblesorbet, creme fraiche og kaneltuilles

Onsdag

Vores egen skinke med knoldselleri i dijonaise, tørrede tranebær og vintersalat

Ballotine af linefanget torsk fra Færøerne, med jomfruummer, jordskokkechips og dildkartofler

"Kvik mig op" ala Gl. Avernæs med mascarpone, salt karamel, cafe au lait is

Torsdag

Sprød tærte med svampe, brunet smør og urter

Gårdslagtet øko gris fra Lillegården, rødbeder, rødløg, persille og brændende kærlighed

Lun æblecrumble med æblesorbet, creme fraiche og kaneltuilles

Fredag

Marinerede færøske kammuslinger, glaskål, peberrod, fennikel og sauce med dild og kærnemælk

Rosastegt krondyr, glaseret rødbede, blomster kål, knoldselleri og sauce med peber og solbær

"Kvik mig op" ala Gl. Avernæs med mascarpone, salt karamel, cafe au lait is

Lørdag

Menu under udarbejdelse

Der tages forbehold for ændringer i menuen

*Indhold af alegener 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:

*Cremet jordskokkesuppe,
confiteret æggeblomme,
Nduja, ristede mandler og
purøg*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*