

Menu uge 26



Mandag

Hvide asparges med håndpillede rejer, sauce Hollandaise, bronzefennikel og croutons
Økogris fra Lillegården, grønne asparges, stegt blomkål og sauce med oregano
Koldskåls Panna Cotta, friske jordbær, sorbet, knuste kammerjunker, citron verbena

Tirsdag

Lynstegt dansk Blæksprutte, letrøget pighvarbisque, hvide asparges, sprød fennikel og tomateddike
Økologisk gårdslagtet dansk kylling, nye ærter, pure, spæde løg, grønne asparges, trøffelsauce
Rabarber bagt med honning fra parken, frisk mynte, brændt marengs, tørkage, hyldeblomst sorbet

Onsdag

Varmrøget Hiddenfjordlaks, salater, urtecreme, sprød rug, krydderurter fra parken
Økogris fra Lillegården, grønne asparges, stegt blomkål og sauce med oregano
Koldskåls Panna Cotta, friske jordbær, sorbet, knuste kammerjunker, citron verbena

Torsdag

Vores egen skinke med grillet broccoli, tallerkensmækker og estragonmayo, hjemmesylt og knas
Rosastegt Krondyrryg med hvide asparges, grillet spidskål og cremet pebersauce
Rabarber bagt med honning fra parken, frisk mynte, brændt marengs, tørkage, hyldeblomst sorbet

Fredag

Dansk Yellowtailed kingfish med agurk, bronzefennikel fra parken, sprøde grønsager, ramsløgsmayo
Økologisk gårdslagtet dansk kylling, grønne ærter, pure, Sydfynske asparges og nye Helnæs kartofler
Vores "Coupe" med panna cotta, friske jordbær, sorbet, marengs, sprød karamel og valrhona sifon

Lørdag

Alt optaget

Der tages forbehold for ændringer i menuen

*Indhold af alegeener 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:

*Dansk øko burrata, Fynske
tomater, basillikum, sort
hvidløg, tomatstøv, røgede
mandler, solbærgrenolie*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*