

Menu uge 29



Mandag

Håndpillede rejer, asparges mayonaise, salater, sprøde rug, grønne tomater, broncefennikel
Økologisk dansk gårdslagt kylling, Majs ala francaise, sommerbær, stegt blomkål, kantarelsauce
Koldskåls Panna Cotta, friske jordbær, sorbet, knuste kammerjunker, appelsin-tagetes

Tirsdag

Ristet Kulmule med porrer, tomat, broncefennikel og sauce beurre blanc
Økogris fra Lillegården, flæskesvær, saltbagt rødbede, blomkål og hasselnødder, trøffelsauce
Mandel/rabarbertærte med hvid chokoladecreme og rabarber is

Onsdag

Bagt lyssej, pighvarsauce, friterede muslinger, spidskål, spæde løg og urter fra parken
Økologisk dansk gårdslagt kylling, majs ala francaise, sommerbær, stegt blomkål, kantarelsauce
Koldskåls Panna Cotta, friske jordbær, sorbet, knuste kammerjunker, citron verbena

Torsdag

Letrøget linefanget Kuller med syltet glaskål, urtecreme, agurk, hjertesalat, sprøde kerner
Økogris fra Lillegården, stegt ryg, bryst i Urte/peber panade, nye gulerødder, ærter og urtesauce
Hvid chokoladebrownie, friske bær, nøddepraline, sprøde mandler og sommer is

Fredag

Alt optaget

Lørdag

Alt optaget

Der tages forbehold for ændringer i menuen

*Indhold af aleggner 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 tomater, creme på
rygeost, basilikum fra parken
og sprøde sager*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*