

Menu uge 30



Mandag

Ristet kulmule med urter, friterede kikærter og sauce "vierge"

Økologisk dansk gårdslagt kylling, Majs ala francaise, sommerbær, stegt blomkål, kantarelsauce
Koldskåls Panna Cotta, friske jordbær, sorbet, knuste kammerjunker, appelsin-tagetes

Tirsdag

Letrøget linefanget kuller med syltede 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

Onsdag

Stegt rødspættefilet med spidskål, sprød fennikel og muslingesauce

Økologisk dansk gårdslagt kylling, majs ala francaise, sommerbær, stegt blomkål, kantarelsauce
Koldskåls Panna Cotta, friske jordbær, sorbet, knuste kammerjunker, appelsin-tagetes

Torsdag

Letrøget linefanget Kuller med syltet glaskål, urtecreme, agurk, hjertesalat, sprøde kerner

Økogris fra Lillegården med pak choi, spinatpure, hasselnød, brombær 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, basillikum fra parken
og sprøde sager*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*