

Menu uge 45



Mandag

Ceviche af kammuslinger fra Færøerne med grønt og sprødt

Dansk gårdslagt kylling, fynsk byg med græskar, palmekål, porrer, gule beder, spidskål, pebersauce

Fynsk pære med "Stoutbaba" vaniljeis og sprødt

Tirsdag

Rødbedetatar med aqua faba emulsion, saltede solbær, hindbærvinaigrette, urter og sprødt

Gårdslagt økogris fra Lillegården, ristet jordskokke/løgkompot syltede glaskål og gulerødder

Karamelbagte æbler i sprød filodej med iscreme og æbleskum

Onsdag

Koldrøget Hiddenfjordlaks fra vores røghus, peberrodscreme og sprød grønkål med æblevinaigrette

Dansk gårdslagt kylling, fynsk byg med græskar, palmekål, porrer, gule beder, spidskål, pebersauce

Fynsk pære med "Stoutbaba" vaniljeis og sprødt

Torsdag

Rødbedetatar med aqua faba emulsion, saltede solbær, hindbærvinaigrette, urter og sprødt

Gårdslagt økogris fra Lillegården, ristet jordskokke/løgkompot, syltede glaskål og gulerødder

Karamelbagte æbler i sprød filodej med iscreme og æbleskum

Fredag

Restaurant lukket

Lørdag

Restaurant lukket

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:

*Kartoffelcreme med sprøde
kartofler, 4 års dansk gouda,
høvlet trøffel og karse*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*