

Menu uge 46



Mandag

Restaurant alt optaget

Tirsdag

Restaurant alt optaget

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

Mosaik af Færøsk Kuller med kærnemælkssauce, dild, peberrod, agurk og kyllingeskind
Gårdslagt økogris fra Lillegården, sprød svær, syltet æble, trøffelsauce og løg
"Coupe de Noel" maccaron, kirsebær, kirsch, mandelmousse og is

Lørdag

Mosaik af Færøsk Kuller med kærnemælkssauce, dild, peberrod, agurk og kyllingeskind
Gårdslagt økogris fra Lillegården, sprød svær, syltet æble, trøffelsauce og løg
"Coupe de Noel" maccaron, kirsebær, kirsch, mandelmousse og is

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*