

# Menu uge 48



## Mandag

Koldrøget Hiddenfjordlaks fra vores røghus, peberrodscreme og sprød grønkål med æblevinaigrette  
Dansk gårdslagtet kylling, fynsk byg med græskar, palmekål, porrer, gule beder, spidskål, pebersauce  
Chokoladetærte med hasselnøddepraline, whiskyis, sprøde hasselnødder,

## Tirsdag

Ristet rødspættefilet med spidskål, fennikel skud og muslingesauce  
Gårdslagtet økogris fra Lillegården, ristet jordskokke/løgkompot, syltede glaskål og gulerødder  
Karamelbagte æbler i filodej med iscreme og æbleskum

## Onsdag

Avernæsskinke med knoldselleri i sennepsvinaigrette, vintersalater, tranebær, sprød boghvede, trøffel  
Stegt linefanget kuller, grønkål, kartoffelpure, ristede kastanjer, pastinakker i persillesmør og løgsauce  
Chokoladetærte med hasselnøddepraline, whiskyis, sprøde hasselnødder

## Torsdag

Ceviche af færøske kammuslinger, friske urter, krydderurter fra parken og sprødt  
Rosastegt krondyr med knoldselleri, sprød kartoffel og svampesauce  
Karamelbagte æbler i sprød filodej med iscreme og æbleskum

## Fredag

Julemenu kontakt receptionen

## Lørdag

Julemenu kontakt receptionen

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*