

Menu uge 10



Mandag

Glaseret kål i lag med sprødt, sylt og hasselnødder

Gårdslagtet øko gris fra Lillegården med rødbede, grøn kål, ingrid ærter og brændende kærlighed
Valrhona chokolade, havrecrumble, kirsebærsorbet, syltede kirsebær og luftig mousse

Tirsdag

Cremeret jordskokkesuppe, med confiteret æggeblomme, Nduja, ristede mandler og purløg

Terrine af dansk øko kylling, svampepure, stegt polenta, sherrysauce, gulerødder

Honning fra vores park og æbler i sprød filo, æblesorbet og lun lavendelfløde

Onsdag

Restaurant alt optaget

Torsdag

Restaurant alt optaget

Fredag

Lynstegte færøske kammuslinger, porrer, solsikkekerner, sauce med løg, hvidløg og brunet smør

Terrine af dansk øko kylling, svampepure, stegt polenta, sherrysauce, gulerødder

Valrhona chokolade, havrecrumble, kirsebærsorbet, syltede kirsebær og luftig mousse

Lørdag

Stegt linefanget Kuller med savoykål, syltede stikkelsbær, sprød rug og skummende champagnesauce

Gårdslagtet økogris fra Lillegården, rødbede, grøn kål, ingridærter, brændende kærlighed

Honning fra vores park og æbler i sprød filo, æblesorbet og lun lavendelfløde

Der tages forbehold for ændringer i menuen

Bemærk: Indhold af allergener 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:

*Saltbagt knoldselleri,
kastanjer, syltede stikkelsbær,
Karl Johan svampesauce og
revet Vintertroffel*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*