

# Menu uge 5



## Mandag

Sprød tærte med svampe, brunet smør og urter

Gårdslagtet øko gris fra Lillegården, rødbeder, rødløg, persilleolie og brændende kærlighed  
"Kvik mig op" ala Gl. Avernæs med dansk mascarpone, salt karamel, cafe au lait is

## Tirsdag

Dansk yellowtail Kingfish, glaskål, peberrod, fennikel og sauce med dild og kærnemælk  
Terrine af dansk øko kylling, svampepure, knoldselleri med gran ost, sherrysauce, gulerødder  
Honning fra vores park og æbler i sprød filo, æblesorbet og lun lavendelfløde

## Onsdag

Vores egen skinke med knoldselleri i dijonaise, tørrede tranebær og vintersalat  
Ballotine af linefanget torsk fra Færøerne, med jomfruummer, jordskokkechips og dildkartofler  
"Kvik mig op" ala Gl. Avernæs med mascarpone, salt karamel, cafe au lait is

## Torsdag

Sprød tærte med svampe, brunet smør og urter  
Gårdslagtet øko gris fra Lillegården, rødbeder, rødløg, persille og brændende kærlighed  
Honning fra vores park og æbler i sprød filo, æblesorbet og lun lavendelfløde

## Fredag

Dansk yellowtail Kingfish, glaskål, peberrod, fennikel og sauce med dild og kærnemælk  
Rosastegt krondyr, glaseret rødbede, blomster kål, knoldselleri og sauce med peber og solbær  
"Kvik mig op" ala Gl. Avernæs med mascarpone, salt karamel, cafe au lait is

## Lørdag

Dansk yellowtail Kingfish, glaskål, peberrod, fennikel og sauce med dild og kærnemælk  
Rosastegt krondyr, glaseret rødbede, blomster kål, knoldselleri og sauce med peber og solbær  
"Kvik mig op" ala Gl. Avernæs med mascarpone, salt karamel, cafe au lait 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:

*Cremet jordskokkesuppe,  
confiteret æggeblomme,  
Nduja, ristede mandler og  
purøg*

### Oste:

*4 slags danske  
håndværksoste med  
hjemmesylt og bagerens  
knækbrød*