

Menu uge 2



Mandag

Dansk gårdslagtet kylling, fynsk byg med palmekål, porrer, gule beder, spidskål, pebersauce
Chokoladetærte med hasselnøddepraline, whiskyis, sprøde hasselnødder,

Tirsdag

Sprød tærte med svampe, brunet smør og urter

Gårdslagtet økogris fra Lillegården, danske linser og rodfrugter, sauce med madeira og frisk blomme
Karamelbagte æbler i filodej med iscreme og æbleskum

Onsdag

Koldrøget Hiddenfjordlaks fra vores røghus, peberrodscreme og sprød grønkål med æblevinaigrette
Dansk gårdslagtet kylling, syltede beder, grillede porrer, sprød kartoffel og trøffelsauce
Chokoladetærte med hasselnøddepraline, whiskyis, sprøde hasselnødder

Torsdag

Varmrøget Hiddenfjordlaks fra eget røghus, urtecreme, grønkål, æbler og hasselnødder i grov sennep
Økogris fra Lillegården med, smørdampet porrer, gulerødder som pure og bagt med honning
Blommetærte med sveske/armagnac is og sauce med blomme

Fredag

Kartoffelcreme med sprøde kartofler, dansk øko ost, og sort vintertrøffel
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

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:

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

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*