

# Menu uge 7



## Mandag

Færøske kammuslinger, glaskål, peberrod, fennikel og sauce med dild og kærnemælk  
Dansk økogris fra Lillegården. Rødbede, grønkål, ingridærter, brændende kærlighed  
Honning fra vores park og æbler i sprød filo, æblesorbet og lun lavendelfløde

## Tirsdag

Færøske kammuslinger, glaskål, peberrod, fennikel og sauce med dild og kærnemælk  
Dansk økogris fra Lillegården, rødbede, grønkål, ingridærter, brændende kærlighed  
Honning fra vores park og æbler i sprød filo, æblesorbet og lun lavendelfløde

## Onsdag

Færøske kammuslinger, glaskål, peberrod, fennikel og sauce med dild og kærnemælk  
Dansk økogris fra Lillegården, rødbede, grønkål, ingridærter, brændende kærlighed  
Honning fra vores park og æbler i sprød filo, æblesorbet og lun lavendelfløde

## Torsdag

Færøske kammuslinger, glaskål, peberrod, fennikel og sauce med dild og kærnemælk  
Dansk økogris fra Lillegården, rødbede, grønkål, ingridærter, brændende kærlighed  
Honning fra vores park og æbler i sprød filo, æblesorbet og lun lavendelfløde

## Fredag

Stegt Helleflynder med savoykål, syltede stikkelsbær, sprød rug og skummende champagnesauce  
Rosastegt krondyr, palmekål, hasselnød, solbær, rødbede, pastinak og pebersauce  
Ristet jordskokke is, mostsyltede jordskokker, chips, havre og citronverbena

## Lørdag

Winemakers Dinner kontakt receptionen, eller se mere under events på vores hjemmeside

Der tages forbehold for ændringer i menuen

\*Indhold af aleggner 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*