

Menu uge 4



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

Lun æblecrumble med æblesorbet, creme fraiche og kaneltuilles

Onsdag

Vores egen skinke med knoldselleri i dijonaise, tørrede tranebær og vintersalat

Ballotine af linefanget torsk fra Færøerne, med jomfruhummer, 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

Lun æblecrumble med æblesorbet, creme fraiche og kaneltuilles

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

Havtaske Saltimbocca, havtaskekæber, salvie og vores egen skinke.

Lammefilet med persillerod, hvidløg, persille og pommes pure.

Lun æblecrumble med æblesorbet, creme fraiche og kaneltuilles

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
hjemmesyldt og bagerens
knækbrød*