

Menu uge 17



Mandag

Restaurant lukket

Tirsdag

Lynstegte færøske kammuslinger, porrer, solsikkekerner, sauce med løg, hvidløg og brunet smør
Linefanget torsk fra Færøerne, friteret tunge, kartoffel med klipfisk, spinat, beurre blanc
Ristet jordskokke is, mostsyltede jordskokker, chips, havrecrumble og citron verbena

Onsdag

Vores egen skinke, skorzonnerødder, svampemayo, bolchebeder, brøndkarse
Dansk øko gris, ristet æblepure, kål, jordskokkechips, ragoutsauce med sylt og urter
Mørk chokoladekage, brombærpure med rom, krystaliseret chokolade, vanilje is

Torsdag

Cremet jordskokkesuppe med Nduja, confiteret æggeblomme, ramsløg og røgede mandler
Hopballe kylling med rabarber, frikasse, radiser, ramsløg og kartoffelkompot med persille
Rabarber i sprød filo med vanilje is, marengs og rabarbercoulis

Fredag

Lynstegte færøske kammuslinger, porrer, solsikkekerner, sauce med løg, hvidløg og brunet smør
Dansk øko gris, ristet æblepure, kål, jordskokkechips, ragoutsauce med sylt og urter
Rabarber i sprød filo med vanilje is, marengs og rabarbercoulis

Lørdag

Tatar af krondyr, estragonmayo, julesalat, rug, chips, tyttebær og hjemmesylt
Svampefarseret Hopballe kylling med grillede rodfrugter, svampe og stikkelsbær
Vores "Coupe" panna cotta, broken gel, bær sorbet, marengs, sprød mandel

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:

*Iskold suppe på Fynske øko
agurker, ærter, krydderurter
med røgede mandler, og
croutons*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*