

Menu uge 11



Mandag

Kuller fra vores røghus, vinter salater, sprød rug, hjemmesylt og urtermayo
Stegt vildsvin med sauce med trøffel, enebær, og grillede rødder
Valrhona chokolade, havrecrumble, kirsebørsorbet, syltede kirsebær og luftig mousse

Tirsdag

Cremeret jordskokkesuppe, med confiteret æggeblomme, Nduja, ristede mandler og purløg
Terrine af dansk øko kylling, svampepure, stegt polenta, sherrysauce, gulerødder
Honning fra vores park og æbler i sprød filo, æblesorbet og lun lavendelfløde

Onsdag

Lynstegte færøske kammuslinger, dampede porrer, ristede solsikkekerner og sauce med brunet smør
Gårdslagtet øko gris fra Lillegården, rødbede, grønkål, ingridærter og brændende kærlighed
Sprød tærte med æbler og honning fra vores park, æblesorbet og lun lavendelfløde

Torsdag

Kuller fra vores røghus, wintersalater, sprød rug, hjemmesylt og urtemayo
Linefanget torsk, friteret tunge, vinterkål, klipfisk og kartoffel, muslingsauce med Noilly prat
Valrhona chokoladecake med is, havrecrumble, syltede kirsebær og luftig mousse

Fredag

Lynstegte færøske kammuslinger, porrer, solsikkekerner, sauce med løg, hvidløg og brunet smør
Terrine af dansk øko kylling, svampepure, stegt polenta, sherrysauce, gulerødder
Valrhona chokolade, havrecrumble, kirsebørsorbet, syltede kirsebær og luftig mousse

Lørdag

Bagt linefanget torsk med savoykål, syltede glaskål, sprød rug og champagnesauce
Stegt Vildsvin med svampesauce, enebær og grillede rødder
Honning fra vores park og æbler i sprød filo, æblesorbet og lun lavendelfløde

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:

*Saltbagt knoldselleri,
kastanjer, syltede stikkelsbær,
Karl Johan svampesauce og
revet Vintertroffel*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød*