

Festmenuer

April – maj - juni 2024

Forretter:

Tatar af stegt kammusling med radiser, agurk og brøndkarse

Dampet filet af havkat med grønne fynske asparges, (kun i sæson) og hollandaise sauce

Sprød krabbe croquette med mangokompot, urteolie og ærtespirer

Carpaccio af grillet kalv med ramsløg mayo, parmesan og feldtsalat

Hovedretter:

Rosastegt kalveculotte med nye fynske kartofler og morkelsauce

Citronstegt økologisk lammekølle fra sydfyn med grillede forårsløg

Grillet grisekrone med ærter, hvide asparges og timian skysauce

Hellefisk med babyspinat, salturt og cremet skaldyrssauce

Til alle hovedretter serveres 2 sæsonsalater, saltbagte kartofler samt rødvinssauce

Desserter:

Rabarbertærte med vanillecreme og sorbet af grønne rabarber

Hyldeblomst bavaroise med mandel fragilité og friske bær

Hvid chokolademousse med marineret appelsinsalat.

Ønsker du at bytte din dessert ud med en ostetallerken?

3 slags danske øko oste med råsyltede stikkelsbær

tillæg på kr. 30,- (v/buffet) og tillæg kr. 75,-(v/tallerkenservering)

Tilkøb:

3 slags danske øko oste med nødder i portvin

(Tillæg på 30,-kr pr pers på buffet)

(Tillæg på 75,-kr pr pers ved tallerkenanretning)

Alle menuer kan fås som tallerkenmenu, eller som buffet.

Ved buffet: 1 forret på tallerken, 3 hovedretter og 2 desserter på buffet.

