

# Menu uge 17



Til alle hovedretter serveres kartofler vendt med urter

## Tirsdag

Forret: Asparges – røgede rejer – luftig sauce  
Hovedret: Ungkvæg – springløg – løgkompot med danske æbler – løgskaller fyldt med ramsløgssolie  
Dessert: Koldskålstærte – limegelé – knuste makroner – havtornsorbet  
**(tilkøb kr. 95,- pr. person)**

## Onsdag

Forret: Marmorerede fisk – purløgs mayo – blomster  
Hovedret: Glaserede rødder – radiser – krogmodnet gris  
Dessert: Koldskålstærte – limegele – knuste makroner – havtornsorbet  
**(tilkøb kr. 95,- pr. person)**

## Torsdag

Forret: Coppa – syltede svampe – gel på syltet lage – svampestøv – rispapir med urter  
Hovedret: Kyllingebryst med fars på urter – forårsløg – gulerødder – puffet kartoffel  
grov kartoffelmos – kylling sauce  
Dessert: Koldskålstærte – limegele – knuste makroner – havtornsorbet  
**(tilkøb kr. 95,- pr. person)**

## Fredag

Forret: Ramsløgsvaffel – stenbiderrogn – urter – creme fraiche 38 % – sprøde koralchips  
Hovedret: Dansk velfærdsgris – hængemte æbler – grønne asparges – asparges crudité  
puffet gris – portvin sauce  
Dessert: Koldskålstærte – limegele – knuste makroner – havtornsorbet  
**(tilkøb kr. 95,- pr. person)**

## Lørdag

Forret: Butterdejsskal – flødestuvet kylling – asparges – persille  
Hovedret: Kalveculotte – forårsløg – syltede løg – portvinssauce  
Dessert: Jordbærmousse – fragilitébund – hvid chokolade – marengs  
**(tilkøb kr. 95,- pr. person)**

Der tages forbehold for ændringer i menuen

Bemærk: Indhold af allergener oplyses ved forespørgsel til personalet

Der tilbydes daglige vegetariske alternativer.