

Menu uge 18



Til alle hovedretter serveres kartofler vendt med urter

Mandag

Forret: Ramsløgsvaffel – stenbiderrogn – urter – creme fraiche 38 % – sprøde koralchips
Hovedret: Glaserede rødder – radiser – krogmodnet gris
Dessert: "Rød grød med fløde" – panna cotta – jordbærgele – friske bær – stedmodersblomster
(tilkøb kr. 95,- pr. person)

Tirsdag

Forret: Coppa – syltede svampe – gel på syltet lage – svampestøv – rispir med urter
Hovedret: Confiterede og grillede beder – flanksteak – portvin sauce
Dessert: "Rød grød med fløde" – panna cotta – jordbærgele – friske bær – stedmodersblomster
(tilkøb kr. 95,- pr. person)

Onsdag

Forret: Blomkålspuré på stok – syltet blomkål – brunet smør med hasselnødder
Hovedret: Grillet gulerod – puffet kartoffel – kylling
Dessert: "Rød grød med fløde" – panna cotta – jordbærgele – friske bær – stedmodersblomster
(tilkøb kr. 95,- pr. person)

Torsdag

Forret: Marmorerede fisk – purløgs mayo – blomster
Hovedret: Dansk velfærdsgris – glemte æbler – grønne asparges – asparges crudité – puffet gris – portvinssauce
Dessert: "Rød grød med fløde" – panna cotta – jordbærgele – friske bær – stedmodersblomster
(tilkøb kr. 95,- pr. person)

Fredag

Forret: Asparges – røgede rejer – luftig sauce
Hovedret: Kyllingebryst med fars på urter – forårsløg – gulerødder – puffet kartoffel
grov kartoffelmos – kylling sauce
Dessert: "Rød grød med fløde" – panna cotta – jordbærgele – friske bær – stedmodersblomster
(tilkøb kr. 95,- pr. person)

Lørdag

Forret: Estragon-gravet laks – radiser – frissé salat – citronpuré
Hovedret: Kalveculotte – forårsløg – syltede løg – portvinssauce
Dessert: "Rød grød med fløde" – panna cotta – jordbærgele – friske bær – stedmodersblomster
(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.