

Menu uge 19



Til alle hovedretter serveres kartofler vendt med urter

Tirsdag og fredag kan denne dessert tilkøbes:

Koldskålstærte – limegele – knuste makroner – havtorn sorbet - tuiles

Mandag

Forret: Økologiske æg – rogn fra de danske farvande – creme fraiche 38 % - rugbrødschips

Hovedret: Flanksteak – sort hvidløg – løg

Dessert: Koldskålstærte – limegelé – knuste makroner – havtorn sorbet - tuiles
(tilkøb kr. 95,- pr. person)

Tirsdag

Forret: Rødbeder – ristede hasselnødder – sprøde kartoffelchips

Hovedret: Ungkvæg – forårsløg – fermenteret kål

Onsdag

Forret: Asparges – sifon på purløg – rejer – karse

Hovedret: Dansk velfærdsgris – spinat – gulerødder

Dessert: Koldskålstærte – limegelé – knuste makroner – havtorn sorbet - tuiles
(tilkøb kr. 95,- pr. person)

Torsdag

Forret: Hvid fisk – hjemmebagt brød – fermenteret asparges

Hovedret: Flanksteak – sort hvidløg – løg

Dessert: "Rød grød med fløde" – panna cotta – jordbærgelé – friske bær – stedmodersblomster
(tilkøb kr. 95,- pr. person)

Fredag

Forret: Lomo – syltede svampe – ramsløgsmayo – frisésalat

Hovedret: Kylling – spidskål – ærter

Lørdag

Forret: Estragon-gravet laks – radiser – frissé salat – citronpuré

Hovedret: Kalveculotte – forårsløg – syltede løg – portvinssauce

Dessert: "Rød grød med fløde" – panna cotta – jordbærgelé – friske bær – stedmodersblomster
(tilkøb kr. 95,- pr. person)

Søndag

Forret: Butterdejsskal – flødestuved kylling – asparges – persille

Hovedret: Kalveculotte – forårsløg – syltede løg – portvinssauce

Dessert: Koldskålstærte – limegelé – knuste makroner – havtorn sorbet - tuiles
(tilkøb kr. 95,- pr. person)

Der tages forbehold for ændringer i menuen

Bemærk: Indhold af allergener oplyses ved forespørgsel til personalet

Vi tilbyder daglige vegetariske alternativer.