

Menu uge 20



Til alle hovedretter serveres kartofler vendt med urter

Onsdag, fredag og lørdag kan følgende dessert tilkøbes:

"Rød grød med fløde" – panna cotta – jordbærgelé – friske bær – stedmodersblomster

Mandag

Forret: Rødbeder – ristede hasselnødder – sprøde kartoffelchips

Hovedret: Flanksteak – sort hvidløg – løg

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

Tirsdag

Forret: Lomo – syltede svampe – ramsløgsmayo – frisésalat

Hovedret: Dansk velfærdsgris – spinat – gulerødder

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

Onsdag

Forret: Asparges – sifon på purløg – rejer – karse

Hovedret: Kylling – spidskål – ærter

Torsdag

Forret: Hvid fisk – hjemmebagt grød – fermenteret asparges

Hovedret: Ungkvæg – forårsløg – fermenteret kål

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

Fredag

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

Hovedret: Dansk velfærdsgris – spinat – gulerødder

Lørdag

Forret: Butterdejsskal – flødestuved kylling – asparges – persille

Hovedret: Kalveculotte – forårsløg – syltede løg – portvinssauce

Der tages forbehold for ændringer i menuen

Bemærk: Indhold af allergener oplyses ved forespørgsel til personalet

Vi tilbyder daglige vegetariske alternativer.