

Festmenuer

April – maj – juni 2026

Menuens forret og dessert serveres på tallerken. Hovedretten kan enten vælges som buffet eller tallerken.

Når der tilvælges buffet til hovedret, serveres den med 3 hovedretter, årstidens kartoffel og salater samt kokkens udvalgte sauce.

Forretter

Dansk økologisk ørred fra Vejle Ådal – rogn – fynsk rygeost - chips på rugbrød – Fynske mikrourter

Asparges – håndpillede røgede rejer – sifon på purløg – karse

Saltbagt selleri – æggeblomme – sennepskorn – havgus sauce – fynske krydderurter

Røget svinemørbrad - gelé på syltede tyttebær – fast ost fra Elmegården – agurk

Hovedretter

Vol-au-vent - frikassé af dansk velfærdskalv - gulerødder – ærter – urter

Dansk gårdkylling med luftig fars – danske rabarber – syltet agurk – skysauce

Bagt hvid fisk med urterasp – bagt spidskål – blomkålspuré – syltede gulerødder – Brunet smør med kapers, skalotteløg, purløg samt citron

Stegt timianstempleh – saltbagt majroe – syltet majroe – sauce på citronvinaigrette

Desserter

Rødgrød med fløde – røde bær – Severins tvist

Jordbærtærte - flødecreme - friske jordbær - krystalliseret hvid chokolade

Kærnemælksdessert - limegelé - havtornsorbet

Ønsker du at bytte din dessert ud med en ostetallerken?

Lokale gårdoste fra Elmegården ved Sommersted - lavet på økologisk naturmælk

Tillæg på kr. 75,-

Tilkøb (tallerkenserveret):

Lokale gårdoste fra Elmegården ved Sommersted - lavet på økologisk naturmælk kr. 125,-

Hovedret som buffet kr. 75,- pr. person