

Festmenuer

Januar – februar – marts 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

Rødbede tatar - kefir sauce - grillet citron – sprød salat

Jordskokkesuppe – kammusling- syltede jordskokker - chips - dildolie

Lufttørret skinke – syltede svampe – svampestøv- trøffelcreme – friséesalat

Smørstegt hvid fisk – selleri – jordskokkechips – brunet smør med nødder

Hovedretter

Langtidsbraiseret oksebov af dansk velfærdsokse – bagte løg – grønkål - timiansauce

Kalveculotte af dansk velfærdskalv – svampeselleri- bearnaise sauce – timian

Bagt hvid fisk – brunet smør – syltede rødder – cremet selleri – gulerodspuré

Cremet græskarrisotto med salvie – tempeh – rødder – urter

Desserter

Lemon curd - fragilitébund - lime – hvid chokolade

Tiramisu a la Severin – tuiles – coulis - chokolade

Krydderkage - Biancha creme - blodappelsin

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

