

Festmenuer

Juli – august – september 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

Lufttørret skinke fra Kæragergaard – nye røgede danske kartofler – løvstikkecreme – kartoffelchips

Carpaccio af dansk velfærdsokse – hjemmelavet pesto – chips på ost – urtesalat

Kammusling i skal – syltede grønne jordbær – danske jordbær – creme fraiche 38 % - urter fra Fyns Mikrogrønt

Pankopaneret friteret kikærtekrokette – tomatsalsa – perlebyg – peberfrugt

Hovedretter

Sommerbuk – gulerod - røget sauce blanquette

Stegt hvid fisk – sommerkål – fennikel – siffon på dild

Dansk velfærdskalv – hengemte syltede asparges – sommerporre – bagt sommerløg – portvinssauce

Severins butter chickpeas – sommergrønt – ris – urter

Desserter

Blomme i Madeira: pocheret blomme i Madeira – krystalliseret hvid chokolade – sommerfugle-tuile

Gammeldaws æblekage – strudel/tarte tatin – vaniljeis – råsyltede skovbær

Hindbærtærte – friske hindbær – hindbærsorbet – crumble

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