

Festmenuer

Oktober – november – december 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

Hvid fisk – smørstegt brød – luftig fars – sauce på fermenterede asparges

Hjemmegravad okse – sennepskorn – purløgsmayo – syltede miniløg – friséesalat

Kartoffel-porre-suppe – grøn olie – peberbacon – brød – urter

Syltet blomkål – stegt blomkålsstok – blomkålscrudité – kapers

Hovedretter

Confiteret andelår – vaniljesyltet ribs-kompot med timian – solbærgel på smørstegt rødkål – rødbede – Andesauce med syltede hengemte mørkebær

Bagt hvid fisk – æg – rødbeder – kørvel – bacon – sennepssauce

Butterdejsgris fra Kæragergaard – grønkål – svampe – portvinssauce

Karl Johan – trøffeltoast – syltede selleri – urter

Desserter

Chokoladefondant – sorbet - honning/sesam-tuile - pocheret pære

Nøddeflorentiner – flødeis --chokolade – mazarin “snickers” med kikærter og toscacreme

Broken Pavlova - brændte figner - høvlet chokolade - karamel

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

