

Festmenuer

Januar – februar – marts 2027

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 - citron – sprød salat

Lufttørret skinke – efterårs syltede svampe - trøffelcreme

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

Hovedretter

Kalveculotte af dansk velfærdskalv - bearnaise sauce – timian – salat

Dansk øko ørred – brunet smør – brunet smør – gulerodssauce

Cremet græskarrisotto med salvie – tempeh – rødder – urter

Desserter

Lemon curd - fragelitébund - lime – hvid chokolade

Severins rådhuspandekager – æbler – sorbet

Krydderkage - Biancha creme – granatæble sorbet

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

