

Festmenuer

Juli – august – september 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:

- Lufterørret skinke fra Kæragergaard – nye røgede danske kartofler – løvstikkecreme – sprød rug
- Kammusling i skal – syltede grønne jordbær – danske jordbær – creme fraiche 38 % – urter fra Fyns Mikrogrønt
- Hummus – ærter – ristede kikærter – sifon på ærter – yuzu gel

Hovedretter:

- Dådyr – gulerod – forårsløg – røget sauce blanquette
- Kalv – hengemte syltede asparges – sommerporre – bagt sommerløg – portvinssauce
- Severins butter chickpeas – sommergrønt – ris – urter

Desserter:

- Blomme i Madeira – krystalliseret hvid chokolade – karamel
- Æblekage – fransk vaffel – friske bær
- 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