

Juni Menu

Forret: Røget laks med asparges emulsion, syltet gul bede, friske brombær og dild.

Hovedret: Glaseret svineskank, med variation af kål, pommefondant, Dijon sauce og urter

Dessert: Hjemmelavet koldskål med brændt hvid chokolade, friske og marinerede jordbær, og skovsyre.

Serveres d. 1/6, 6/6, 10/6, 15/6, 20/6, 24/6, 29/6

Forret: Fjord skinke med symfoni af asparges (emulsion, syltet, frisk, crudité) og urtesalat

Hovedret: langtidstegt oksefilet, med nye danske løg, blomkål (puré, og smørstegt), pommefondant med urter og portvins sauce.

Dessert: hindbær mazarin kage med variation af hindbær og hvid chokolade..

Serveres d. 2/6, 7/6, 11/6, 16/6, 21/6, 25/6, 30/6

Forret: Gazpacho med frisk, og syltet piment, pisket creme fraiche med urter og ramsløgs olie.

Hovedret: Stegt unghane med, stegte svampe, broccoli (puré, blancheret), nye kartofler med smør og purløg, hønsesky sauce tilsmagt med purløg.

Dessert: Variation af skovens mørke bær, (marineret, sorbet, broken gel) hvid chokolade og crumble.

Serveres d. 3/6, 8/6, 13/6, 17/6, 22/6, 27/6

Forret: fiske terrine af lys fisk med dild, estragon emulsion, syltede bøgehatte, hvide asparges, bede crudité og kørvel.

Hovedret: Bagt laks med beurre Blanc, variation af blomkål, brændt spidskål, grønne asparges og grillede nye danske løg, nye kartofler med dild.

Dessert: Frisk jordbær suppe, hvid chokolade, mazarin muld, broken gel og sprød tuilles.

Serveres d. 4/6, 9/6, 14/6, 18/6, 23/6, 28/6

2 retters menu kr. 275,-

3 retters menu kr. 345,-

vinmenu til 3 retter (3 glas vin og vand) pr. person kr. 225,-

vinmenu til 2 retter (2 glas vin og vand) pr. person kr. 175,-