



Forårs menu 1

Forret

Vakuum rimmet ising

Serveret med variation over gulerod som; fermenteret, rå, bagt og røget
hertil syrlig gulerodssauce og frisk dild

Hovedret

Stegt unghanebryst med brændenælde soufflé

hertil champignonpure, pocherede minimajs med urtegranulat og skvalderkål
samt nye danske kartofler og kraftig hønseglace med urter

Dessert

Croutoner af hvid chokoladebrownie

på bund af hvid chokolade/selleripure med vandmynte
hertil cremet vaniljeis og sprøde tuelles

Pris: 305,- kr.





Forårs menu 2

Forret

Friteret torsk fra indre vande

på bund af persille/hvidløgsmarineret rødbede carpaccio
toppet med "ukrudt" fra skoven

Hovedret

Ballontine af svinefilet med ramsløg og bacon

hertil brunet selleripure, rosenkålsblade og oxiderede skorzonerrødder
samt pommés macaire og ramsløgshollandaise

Dessert

Variation over jordskokker

serveret som cremet jordkok-is og jordkok/chokoladecake
hertil luftig sifon, vanilje marinerede tern og syre fra skoven

Pris: 335,- kr.





Forårs menu 3

Forret

"Tatar" af bresaola med bagte hasselnødder

toppet af med baby grønkål og friske forårsurter
hertil sprøde flager af ristet havregrød

Hovedret

Rosastegt "rullesteg" af kalv, fyldt med judasøre og skovens urter

serveret med rødvinssauce og pommes Anna
samt ovnpocheret persillerod, persillerodspure og skvalderkål

Dessert

Variation over mørk chokolade som;

Chokoladekage, mousse, krystalliseret og tuille
samt sukkersyltede små gulerødder

Pris: 365,- kr.





Forårsbuffet

Første servering

Rimmet ising med gulerods variation
Friteret torsk fra inde vande med rødbede carpaccio
"tatar" af bresaola med hasselnødder og baby grønkål
Salat med stegt romaine salat og croutoner
Lyst og groft brød med krydderurtesmør

Anden servering

Salat med ærter, æbler, rå løg og græskarkerner
Quinoa salat med agurk, bulls blood og granatæble kerner
Stegt unghanebryst med brændenælde
Ovnstegt svinefilet med ramsløg
Rosastegt "rullesteg" med stegte urter

Tredje servering

Mørk chokolademousse med sukkersyltede gulerødder
Hvid chokoladebrownie med selleri/chokolade creme
Modne gårdoste med hjemmegjort knækbrød og garniture

PRIS: 305,- kr.





Forårs natmad

Menu 1

Hjemmelavet bixsemad med rødbeder, sennep og rugbrød

Hotdogs med pølsemandens klassiske filbehør

Menu 2

Udvalg af charcuteri med ting fra syltehylden og lun leverpostej

Lune mormor frikadeller med kold kartoffelsalat og brød

Fyld selv croissanter med hønsesalat og rejesalat

Pris for menu 1: 75,- kr.

Pris for menu 2: 85,- kr.

