



# Sommermenu 1

## Forret

### **Hjemmerøget og rimmet makrel**

*med nye danske aspargeskartofler, rygeostcreme og radisecrudite samt æggeblommecreme og vilde sennepsskud*

## Hovedret

### **Sprødstegt citronconfiteret svinebryst**

*serveret med glaserede nye danske rødder samt persillepocherede kartofler og kraftig svineglace*

## Dessert

### **Skovmærke panna cotta**

*hertil passionsfrugt ganache og is samt skovmærke gele og sprød isomalt*

**Pris: 305,- kr.**





## Sommermenu 2

### Forret

#### **Blåmuslingesuppe med strand-trehage**

serveret med marinerede urter i julienne  
samt pocheret hønseæg og skvalderkål fra skoven

### Hovedret

#### **Hvidvinsbraiseret kaninlår med estragon**

på bund af syltede fennikel og kartoffelkompot  
hertil fennikel/ansjos emulsion samt fennikel crudite

### Dessert

#### **Variation over de gode danske rabarber**

vaniljesyltede og rå rabarber med iskold consommé  
hertil lun rabarberkage med rabarber iscreme

**Pris: 335,- kr.**





## Sommermenu 3

### Forret

#### **Danske rømmørej og hvide asparges**

serveret med brøndkarse hollandaise,  
crumble, rejechips og frisk brøndkarse

### Hovedret

#### **Flankestek marineret i skovens urter**

hertil variation over asparges som;  
syltede, glaserede, stegte, crudite og skummende sauce

### Dessert

#### **Friske og syltede danske jordbær**

med jordbær flødeis, jordbær kys, jordbærsne og jordbær gele  
hertil frisk basilikum granité

**Pris: 365,- kr.**





## Sommerbuffet

### Første servering

*Hjemmerøget makrel med æggeblommecreme og sennepsskud*

*Lun blåmuslingesuppe med urter i julienne*

*Rømmørejer med linsyltede hvide asparges og mayonnaise*

*Frisk sommersalat med jordbær, balsamico og sort peber*

*Lyst og groft brød med krydderurtesmør*

### Anden servering

*Marineret kartoffelsalat med friske ærter, løg og kapers*

*Vandmelon salat med appelsin, ristede pinjekerner og citronmelisse*

*Confiteret svinebryst med sprød svær og nye rødder*

*Braiseret kaninlår på bund af stegt fennikel med sauce hollandaise*

*Rosastegt flankesteak marineret i skovens urter*

### Tredje servering

*Skovmærke panna cotta med passionsfrugt gele*

*Lun rabarberkage med syltede rabarber*

*Modne gårdoste med hjemmegjort knækbrød og garniture*

**Pris: 305,- kr.**







## Sommer natmad

### Natmad 1 – 75,-

*Hjemmelavet biksemad med rødbeder, sennep og rugbrød*

*Hotdogs med pøsemandens klassiske tilbehør*

### Natmad 2 – 85,-

*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*

