



Årstidsmenu - 3-retters

Forårs-/sommernu 1. april til 30. september

Forret:

Rimmet hellefisk med quinoa salat, spæde salater, basilikum emulsion og hjemmebakket brød

Steg fra buffet:

Dansk kalvefilet, økologisk gris og Hopballe kylling
2 salater af årstidens råvarer
Pastasalat m. pesto, edamame og asparges
Sauté af årstidens grøntsager
Små, ristede kartofler og flødekartofler
Rødvinsauce og Sauce Bearnaise
Hjemmebakket brød

Dessert fra buffet:

Hjemmelavet jordbær og mangosorbet
Hjemmebakket marcipantærte med vanilje creme fraiche
Frugtsalat og friske bær fra årstiden
Kaffe/the

Pris pr. kuvert kr. 425,-

Efterårs-/vinternu 1. oktober til 31. marts

Forret:

Svampe creme suppe med rosmarinolie, tyttebær, dehydrerede svampe og hjemmebakket brød

Steg fra buffet:

Dansk krondyrkølle, dansk lammekølle og økologisk gris
2 salater af årstidens råvarer
Sauté af årstidens grøntsager
Små, ristede kartofler og bagt flødekartoffeltårn
Rødvinsauce og svampesauce
Hjemmebakket brød

Dessert fra buffet:

Hjemmelavet islagkage på bagt marcipanbund med jordbær- og vaniljeis
Chokoladecreme tærte med vanilje creme fraiche
Frugtsalat
Kaffe/the

Pris pr. kuvert kr. 425,-

