

# Menu lørdag

## Forret

Hjemmerøget varmrøget laks - dild emulsion - muldebær marineret crudité salat - dild

## Hovedret

Oksemørbrad - løg pure - bagt skalotteløg - græskar - asparges broccoli - pommes fondant - rødvins sauce

## Dessert

Gateau Marcel - syltet kirsebær - broken gel af kirsebær - kage crumble - kirsebær sorbet

# Menu søndag og onsdag

## Forret

Jordskoksuppe - friteret jordkok - porre olie - karse

## Hovedret

Grisenakke - jordkok pure - udbagt, friteret jordkok - broccoli - timian stegte kartofler - stuvede svampe

## Dessert

Præstekildes rabarber dessert

Rabarber kompot - bagt rabarber - crumble - hvid chokolade creme - rabarber sorbet

# Menu mandag og torsdag

## **Forret**

Smørbagt sej - blomkåls pure - ristede hasselnødder - marineret citrusfileter - tallerkensmækker

## **Hovedret**

Kalveinderlår m gremolata - blomkålspure - bagt blomkål - glaseret rødbede - pommes rissolé - sky sauce

## **Dessert**

Mazarin - brændt hvid chokolade - syltede bær - Chai latte iscreme

# Menu tirsdag og fredag

## **Forret**

Burrata - mascarpone creme - marineret tomat salat - tomat relish - friske tomater - basilikum olie - ristede kerner - sakura karse

## **Hovedret**

Paneret oksespidsbryst - svampe pure - stegte svampe - palmekål - syltede rødløg - pommes duchesse - whisky sauce

## **Dessert**

Pisket passionsfrugt mousse - mørk chokolade creme - karamel - nøddekrokant