

MENU NYTÅR 2023

Appetaizere

Rimet kammusling -gremolata af persille og estragon - ørredrogn

Tatar af rødbedegravet laks i krustader

Pulled okse af Dexterkvæg - agurkerelish - sprøde skalotteløg, strandbede

Forret

Fasansuppe - juliennegrønt - svampe - skovløg - skovsyre

Hovedret

Filet af kronhjort - timian demi glace - selleripure - knuste kartofler -brændt porre
- tyttebær -brombærkompot

Dessert

Pannacotta - vandmynte - havtorn

Pocheret æble -skovmærke - hyben - karamelliseret hvidchokolade

Hasselnøddetærte - mørk chokolade - slåen

Pris: 495 kr. inklusiv hjemmebagt surdejsbrød med brændenælder og smør med friske urter fra stranden. Af hentning mellem 13.00 og 16.00