**Bryllupsmenu**

**lørdag den 31. august**

**Forret**

Cheviche med kokleare

Dampet makrel på ærtepure, skovsyre

Fennikel dampet i hvidvin

**Vegetar menu**

Fennikel dampet i hvidvin, sødskærm

Ærtepure på rødbede, tangchips

Tortellini, kantareller, skovløg

Husets urtebrød, urtesmør

**Hovedret**

Langtidsbraiseret lam, dampet spidskål

Dampet laks, porre, mos af bagte æbler

Kartofler fra Skelbjerggård vendt i smør og bjørnerod

Perlebygsalat, langtidsbagte tomater, dressing med fermenteret ramsløg

Bagte marinerede peberfrugter, mozzarella, marinerede ramsløg frugter

Bagte gulerødder, citrontimian

Smørdampede rødbeder, grøn mynte

Salat af vilde urter, blomster og bær , vinaigrette

Huset surdejsbrød, urtesmør

**Dessert**

Vaniljeis fra Isøreis, drys af bær fra haven

Æblekage, skovmærkecreme

**Godnat mad** – sandwich – geoskinke – lakserillette – hummus – brie

**Bordbestilling kun via telefon 5048 4564**