Bryllups menu

**Forret**

Ristet og marineret kammusling på fritter af pastinak, ærtepure, strandurt

Creme af saltbagt selleri, strandsennepsolie, rugtoast, fermenteret ramsløg

Rimet torsk, sennepscreme, rødbede, skovsyre

**Hovedret**

Nordisk risotto af byg og rug, svampe, fermenterede urter og sprøde kerner

Polenta, smørbagte tomater og squash, grøn drys

Grillet spidskål, beurre blanc

Små rosmarinkartofler, bagte med gulerødder og fenikkel, drys af gremolatta

Slicet kalveculotte vendt i husets pesto

Diverse sylt som tilbehør

**Dessert**

Bryllupskage - chokolade og valnød, pynt af årstids bær, skovmærke, glasur af kaffe

eller

Blommetrifli, vandmynte

Hvidchokolade kage – ”blondies”, jordbær marineret i muscovadosukker

Nøddetærte, dyppet i chokolade, slåengele