

Forretter

Fanøskinken

Spæde salater – nordens pesto – fersken

Koldtvands Rejer

Grønne asparges – italiensk flødeost – dild

Økologisk smør og vores surdejsbolle

Hovedretter

Braiseret bryst af Grambogård Gris

Forårsløg – bacon – ærter

Knuste kartofler & Asiatisk bbq-glance

Stegt blomkål

Trøffel – vesterhavssost – blomkålssne

Sauce blanquette & Sprøde kartofler

Desserter

Rabarber

Crumble – hvid chokolade – melde

Skymousse

Agurk – vanilje – dild

Vælg 3 retter serveret

- eller få det hele som buffet

425,-

Forretter

Sæsonens Havfangst

Aromatisk krumme – solmodne cherrytomater – Arla unika Loke

Grillet Vandmelon

Søde valnødder – skyr – mynte

Økologisk smør og vores surdejsbolle

Hovedretter

Dansk Sødam Kylling

*Helt nye gulerødder – ærter – sæsonens første jordskokker
knuste urtekartofler & sauce med tapioka*

Culotte af Vadehavslam

*Nye sommerløg – persillerødder – blomkål
små urtekartofler & skalotteløgssauce*

Sæsonens salat med citrusvinaigrette og nødder

Desserter

*‘Rødgrød med fløde’
af danske Jordbær*

*Koldskålsmousse
kammerjunkere – marengs*

Vælg 3 retter serveret

- eller få det hele som buffet

425,-

Forretter

*Pocheret Lyssej
Lime – skalotteløg – rødbede*

*Tatar af røget vildt
Tørret bær – æggeblomme - hasselnødder*

Økologisk smør og vores surdejsbolle

Hovedretter

*Duet af grambogård gris og kalkun
Stegte sensommermajs – popkorn – syltede græskar
Stegte kartofler og skalotteløgssauce*

*Dansk Unghane
Stegt spidskål – Revet krystalost – brændt porre
Cremet sauce & små stegte kartofler*

Sæsonens salat med citrusvinaigrette og nødder

Desserter

*Blomme crumble
Kardemomme is og timian*

*Honning
Tærte - iscreme – og et knæk af 'tavlen'*

Vælg 3 retter serveret

- eller få det hele som buffet

425,-

Forretter

*Færøsk rødbedelaks
Vagtelæg - skilt kærnemælkssauce – bitre salater*

*Carpaccio af saltbagt selleri
Syltet tyttebær – citronolie - urte*

Økologisk smør og vores surdejsbolle

Hovedretter

*Ryg af Grambogård Gris
Honningbagte gulerødder - mild gedeost fra Tebstrup mejeri
- cremet selleri. Kartoffel fondant & portvinsreduktion*

*Sprængt landand
Glaseret rødbede – stegt rødkål – valnødder
Stegte kartofler & sauce på grape*

Sæsonens salat med citrusvinaigrette og nødder

Desserter

*Creme Brulée
Bagte æbler – spiselige sten - citruscreme*

*Mørk Chokolade Brownie
Hengemte blommer – morkaskum – pekannødder*

Vælg 3 retter serveret

- eller få det hele som buffet

425,-