

# MENU

## I starter med

Skiver af letrøget kyllingebryst med lysegrøn ærtepuré

Variation af tomater – serveret som syltede, tørrede og friske sammen med friske urter og cremet stracciatella

Hjemmelavet basilikumpesto og hummus på danske flækærter

Hjemmebagt foccacia

## I fortsætter med

Dansk, økologisk okse med vores egen røgede BBQ-sauce

Ballotine af frilandskylling serveret med løgpuré

Hjertesalat med hjemmesyltede skalotteløg, sprøde surdejscroutoner, klassisk mormordressing og karse

Små stegte kartofler med smør og timian. På den kolde buffet serveres der små stegte kartofler vendt med olivenolie og timian.

Bearnaisecreme

## Det søde punktum

Lys chokolademousse med syrlige ribs og karamelliserede nødder

Luftig hvid chokoladecreme med kærnemælk, rosenblade og syrligsøde rabarber

Mazarin med syrlig citruscreme

# MENU

## I starter med

Carpaccio af saltbagt selleri med syltede rødløg, hasselnøddemayo, malt og urter

Spæde salater med friske urter serveret med stracciatella og æblevinagrette

Hjemmelavet basilikumpesto og hummus på danske flækærter

Hjemmebagt foccacia

## I fortsætter med

Dansk rødbede glaseret med en aromatisk, røget BBQ-sauce vendt i en sprød, maltet dukkah af urter, nødder og krydderier

Grøn ballotine af sæsonens grønt med hvide bønner og friske urter og citrus skal

Hjertesalat med hjemmesyltede skalotteløg, sprøde surdejscroutoner, klassisk mormordressing og karse

Små stegte kartofler med smør og timian. På den kolde buffet serveres der små stegte kartofler vendt med olivenolie og timian.

Bearnaisecreme

## Det søde punktum

Lys chokolademousse med syrlige ribs og karamelliserede nødder

Luftig hvid chokoladecreme med kærnemælk, rosenblade og syrligsøde rabarber

Mazarin med syrlig citruscreme

# MENU

## I starter med

Varmrøget, færøsk laks serveret med friskostcreme, glaskål, dildolie, malt og friske urter

Spæde salater med friske urter serveret med stracciatella og æblevinagrette

Hjemmelavet basilikumpesto og hummus på danske flækærter

Hjemmebagt foccacia

## I fortsætter med

Dansk, økologisk okse med vores egen røgede BBQ-sauce

Ballotine af frilandskylling serveret med løgpuré

Hjertesalat med hjemmesyltede skalotteløg, sprøde surdejscroutoner, klassisk mormordressing og karse

Små stegte kartofler med smør og timian. På den kolde buffet serveres der små stegte kartofler vendt med olivenolie og timian.

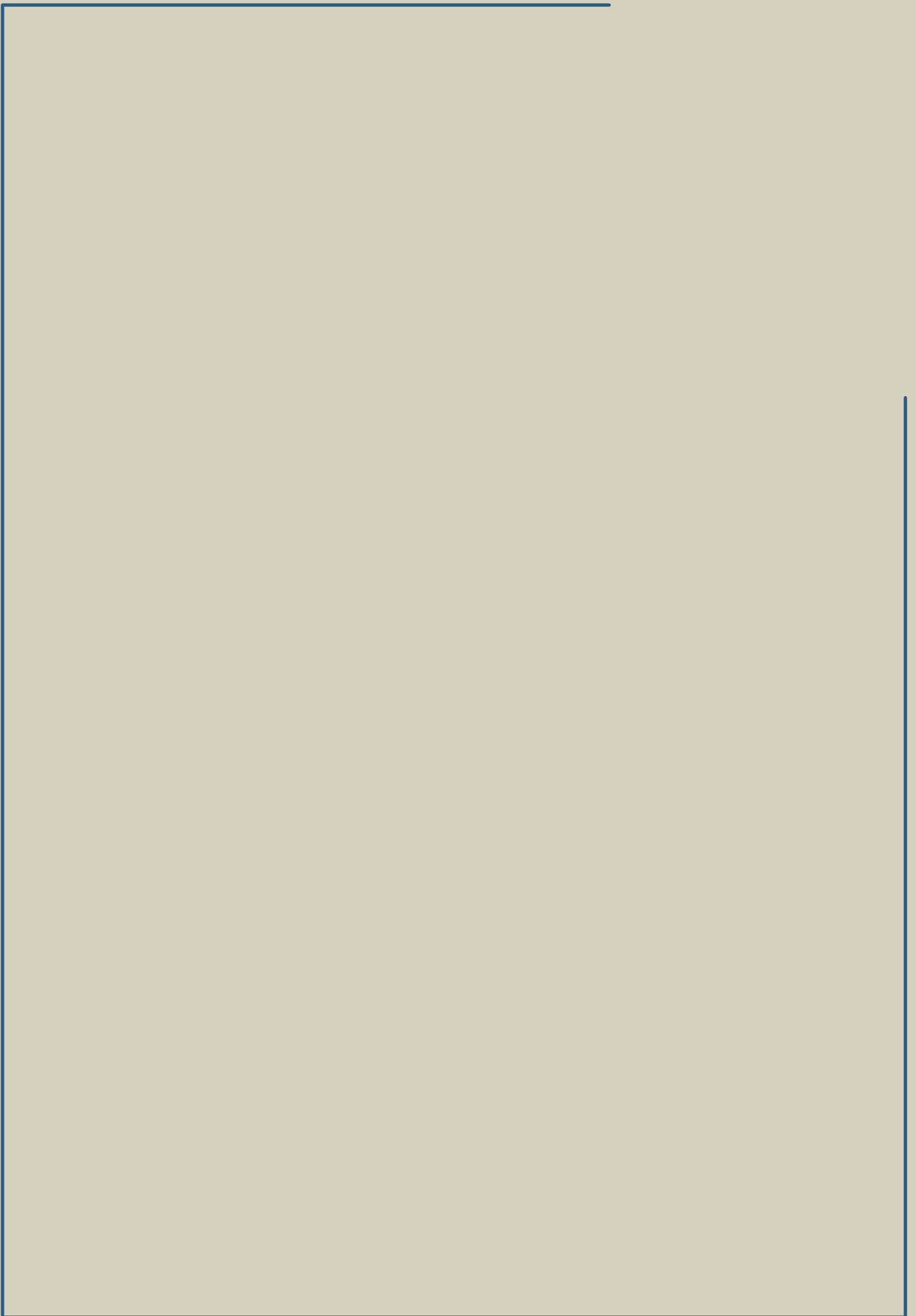
Bearnaisecreme

## Det søde punktum

Lys chokolademousse med syrlige ribs og karamelliserede nødder

Luftig hvid chokoladecreme med kærnemælk, rosenblade og syrligsøde rabarber

Mazarin med syrlig citruscreme



# MENU

## I starter med

Skiver af letrøget kyllingebryst med lysegrøn ærtepuré

Variation af tomater – serveret som syltede, tørrede og friske sammen med friske urter og cremet stracciatella

Hjemmelavet basilikumpesto og hummus på danske flækærter

Hjemmebagt foccacia

## I fortsætter med

Dansk, økologisk okse med vores egen røgede BBQ-sauce

Ballotine af frilandskylling serveret med løgpuré

Hjertesalat med hjemmesyltede skalotteløg, sprøde surdejscroutoner, klassisk mormordressing og karse

Små stegte kartofler med smør og timian. På den kolde buffet serveres der små stegte kartofler vendt med olivenolie og timian.

Bearnaisecreme

## Det søde punktum

Lys chokolademousse med syrlige ribs og karamelliserede nødder

Luftig hvid chokoladecreme med kærnemælk, rosenblade og syrligsøde rabarber

Mazarin med syrlig citruscreme

# MENU

## I starter med

Carpaccio af saltbagt selleri med syltede rødløg, hasselnøddemayo, malt og urter

Spæde salater med friske urter serveret med stracciatella og æblevinagrette

Hjemmelavet basilikumpesto og hummus på danske flækærter

Hjemmebagt foccacia

## I fortsætter med

Dansk rødbede glaseret med en aromatisk, røget BBQ-sauce vendt i en sprød, maltet dukkah af urter, nødder og krydderier

Grøn ballotine af sæsonens grønt med hvide bønner og friske urter og citrus skal

Hjertesalat med hjemmesyltede skalotteløg, sprøde surdejscroutoner, klassisk mormordressing og karse

Små stegte kartofler med smør og timian. På den kolde buffet serveres der små stegte kartofler vendt med olivenolie og timian.

Bearnaisecreme

## Det søde punktum

Lys chokolademousse med syrlige ribs og karamelliserede nødder

Luftig hvid chokoladecreme med kærnemælk, rosenblade og syrligsøde rabarber

Mazarin med syrlig citruscreme

# MENU

## I starter med

Varmrøget, færøsk laks serveret med friskostcreme, glaskål, dildolie, malt og friske urter

Spæde salater med friske urter serveret med stracciatella og æblevinagrette

Hjemmelavet basilikumpesto og hummus på danske flækærter

Hjemmebagt foccacia

## I fortsætter med

Dansk, økologisk okse med vores egen røgede BBQ-sauce

Ballotine af frilandskylling serveret med løgpuré

Hjertesalat med hjemmesyltede skalotteløg, sprøde surdejscroutoner, klassisk mormordressing og karse

Små stegte kartofler med smør og timian. På den kolde buffet serveres der små stegte kartofler vendt med olivenolie og timian.

Bearnaiscreme

## Det søde punktum

Lys chokolademousse med syrlige ribs og karamelliserede nødder

Luftig hvid chokoladecreme med kærnemælk, rosenblade og syrligsøde rabarber

Mazarin med syrlig citruscreme

