



FROKOSTMENU

Sprødstegt torsk med rørt remoulade og citron

"Hønsesalat" af fasan med æbler, bladselleri og tørsaltet bacon

Trifli med braiserede blommer, madeira, makroner og blommekernefløde

395,-

Menuen bestilles til hele selskabet

A LA CARTE

Stykkerne er vores version af smørrebrød.

Brød og pålæg serveres i skåle, og man anretter selv på tallerkenen.

FISK

| | |
|---|-----|
| Vadouvan-syltede sild med æggesalat og karse | 115 |
| Fasangårdens gravad laks med dild, peber og rævesauce | 115 |
| Sprødstegt torsk fra Langø med rørt remoulade og citron | 145 |

KØD

| | |
|---|-----|
| Vol au vent med svampe, pocheret æggeblomme, blanquette og havgus | 150 |
| Tatar af kalv fra Himmerland med estragon, karse og løgblomster | 150 |
| "Hønsesalat" af fasan med æbler, bladselleri og tørsaltet bacon | 150 |
| Lun leverpostej og kamillesyltede gule beder samt svampe og sprød bacon | 125 |
| Æggekage med lufttørret skinke fra Troldgården og rygeostcreme | 250 |
| <i>Til 2 pers.</i> | |

SØDT & OST

| | |
|--|-----|
| Udvalg af oste med frugtkompot og knækbrød | 145 |
| Trifli med braiserede blommer, madeira, makroner og blommekernefløde | 125 |
| Petit four | 50 |