

AFTEN



Gårdens 3-retters med snacks

Sammensat af retterne nedenfor

455,-

Snacks

Gougeres

Trøffel- og ostecreme med solbærestøv

Creme

Pisket feta, krydret honning og ristet nøddemix

85,-

Forretter

Torsk

Saltet bagt torsk, agurk, æble, dildmayo og limes dressing. **125,-**

eller

Græskar

Cremet græskarsuppe med ingefær, krydret ristede græskarkerner,

115,-

Hovedretter

Kalv

Kalvetykkesteg fra himmerland, bagte rodfrugter, pure på rodfrugter og portvinssauce

195,-

eller

Helleflynder

Skindstegt helleflynder, timianbagt squash, hvidvinssauce

225,-

eller

Tartelet

Creme af svampe, syltede tyttebær, ristede svampe og friske urter

1stk. **145,-** 2stk. **195,-**

Dessert

Kefir

Pannacotta med æblekompot, rosmarin sirup og rugknas **110,-**

Der tages forbehold for ændringer i menuen

GÅRDENS KLASSISKE

Wienerschnitzel

Af kalv fra öxneholm, brasede kartofler, sauterde ærter, skysauce, kapers, peberrod og citron

220,-

Brændende Kærlighed

Kartoffelpure, ristet bacon, løg, rødbeder, purløg og brunet smør

185,-

Forloren hare

Med flødesauce, kartoffelpure, pocheret æble med ribsgele

220,-

DESSERT

Øllebrød

Lun cremet øllebrød lavet på mørket frembrud fra Herslev bryghus, vaniljecreme, iscreme på øl og rugknas.

110,-

Gårdens oste

Serveret med kompot og sprødt

125,-



TIL DE SMÅ

Frikadeller

Brasede kartofler, skysauce og grønt

110,-

Rødspætte

Brasede kartofler, remoulade og grønt

110,-