

AFTEN

Gårdens 3-retters med snacks

Sammensat af retterne nedenfor

485,-



Snacks

Crustade

Rygeostecreme, agruk, radiser

Ærtecreme

Hyldeblomst, sprød rug, urter

&

85,-

Forretter

Hvide Asparges

Hollandaise, håndpillede rejer, sprøde chips

140,-

eller

Tatar

Estragonmayo, syltet rødløg, røgede saltede mandler, vesterhavsost 130,-

Hovedretter

Stegt Kalv

Himmerlandskalv serveret med sommergrønt og rødvinsglace

Serveret med kartofler vendt i sennepsvinaigrette, ristede nøder, kørvæl

210,-

eller

Stegt Helleflynder

Skindstegt helleflynder med friske ærter, urteolie, ørredrogn, blanquette sauce

Serveret med kartofler vendt i sennepsvinaigrette, ristede nøder, kørvæl

225,-

eller

Tartelet

Med sommerens grønt, syltet løg, citron, friske urter

195,-

Dessert

Gårdens rødgrød med syrlige sommerbær, creme anglaise, fløde, marengs

95,-

Der tages forbehold for ændringer i menuen
Venligst oplys personalet i tilfælde af allergier

GÅRDENS KLASSIKERE

Wienerschnitzel

Kalv fra Öxneholm serveret med brunet smør, stegte kartofler, kapers, peberrod, citron, benfri sild

225,-

Kylling Danoise

Overlår fra Hopballe Mølle, rabarberkompot, syltede agurk, skysauce, nye danske kartofler

225,-

DESSERT

Ananas

Grillet ananas, kokosskum, ananassirup, vaniljeis, crumble

110,-

Gårdens oste

Serveret med kompot og sprødt

125,-

Koldskål

Serveret med vaniljecrumble og jordbær

85,-



TIL DE SMÅ

Frikadeller

Brasede kartofler, remoulade og grønt

110,-

Sprød Fisk

Brasede kartofler, remoulade og grønt

110,-