



FROKOSTBORD

395 kr. pr. person

Skal vælges af hele bordet, serveres i tre serveringer

Sprødstegt sæsonens fladfisk
med hjemmerørt remoulade, citron og friske urter

Varmrøget laks
med friskost-creme, citron, sprød boghvede

Hønsesalat
syltede løg, bacon og mandelcrumble

Kartoffel,
trøffelmayo, syltede løg, sprøde løg og revet
Vesterhavssost

Sæsonernes trifli
Chokolademousse, appelsinkompot, krokant og
fløde

Frokost

14. jan – 25. marts

FISK

Sprød stegt sæsonens fladfisk
hjemmerørt remoulade, citron og
friske urter
140,-

Æg og håndpillede rejer
sprøde chips, syltede skalotteløg
og dildmayo
135,-

Solbær-marinerede sild
Rygeoste creme, syltet rødbeder,
friskhøvlet peberrod og syltet rødløg
135,-

Varmrøget laks
med friskost creme, citron,
sprød boghvede
140,-

KØD

Hønsesalat
med syltede løg, bacon og
mandelcrumble
135,-

Gårdens natmad
med leverpostej, saltkød, portvinsgele,
rå løg og karse
130,-

GRØNT

Kartoffel med trøffelmayo, syltede løg,
sprøde løg og revet vesterhavsost
135,-

Hjemmelavet kikærtefalafel med ristet
sesammayo, citrongele,
kikærtecreme, og syltede løg
130,-

Bagte porre, porremayo, sprød surdej,
grov sennep, høvlet saltet vesterhavsost
på ristet rugbrød
130,-

LUNE RETTER

Gårdens Stjernesud
på smørstegt sødmælksbrød, stegt og
dampet sæsonens fladfisk, rejer, citron
mayo, tomat-mayo, syltet tomat, friske
krydderurter
235,-

Pariserbøf
på smørstegt brød, solbær syltet
rødbeder, kapers, pickles, rødløg, rå
æggeblomme, purløg og peberrod
185,-

Suppe
Kartoffel-porresuppe med urtepesto
130,-

Mørbrad a la creme
på rugbrød, karamelliserede løg, syltet
agurk, sprøde løg
185,-

SØDT

Chokolademad
Smørristet sødmælksbrød,
solbærkompot, mascarponecreme og
pålægschokolade
115,-

Gårdens camembert-frit
på Unika hvid dame med solbærkompot
og sprødt rug
110,-

Sæsonernes trifli
Chokolademousse, appelsinkompot,
krokant og fløde
85,-

