

Marts menu

Bobler & snacks 165,-

Solæg - Jordskok - Tapioka flage

Stegt blæksprutte

med creme på græskar, havtorn og fermenteret chilisaucе, gulerod og ristede mandler.

Kål fra Ydun

med syltede løg og kimchi vinaigrette, creme på karamelliseret løg og hvidløg, hasselnødder og pocherede æg.

Selleri og gedeost fra Øer

Selleri og vinterportulak fra Lars med stegte svampe, hertil sauce med timian og gedeost fra Lille Raneladegård.

Pocheret lange og frilands spinat

Bæredygtigt fanget lange, sauteret spinat, muslingesauce og ramsløgs-blanquette samt kartoffelmos og chips.

Sortbroget frilands gris

Grisebryst fra Troldgården med porre og bladbeder, hertil urtevinaigrette med æbler og sennep samt sky på gris.

Citruskompot og pistacie-is

Frisk citrus, sabayonne, pistacie-is og knas.

Lille pakke 895,-/800,-

Bobler & snacks samt
3 retter med vinmenu/saftmenu

Hele bordet vælger de samme retter.

Hele pakken 1.500,- /1.300,-

Bobler & Snacks, vinmenu/saftmenu samt
6 retter og danskvand.

3 retter 485,- / 4 retter 585,

5 retter 675,- / 6 retter 765,-

Vinmenu

2 glas 200 ,- / 3 glas 300 ,- / 4 glas 400 ,-
5 glas 490 ,- / 6 glas 580 ,-

Hjemmelavet saftmenu

2 glas 145 ,- / 3 glas 215 ,- / 4 glas 275 ,-
5 glas 335 ,- / 6 glas 395 ,-

Danskvand 30,- pr person.

Lørdagsfrokost kl 12-15

3 retter **295 ,-** Vinmenu **295 ,-**

Søndags surprise-menu

5 retter og 3 glas - **595 ,-**

Vi har guld i Det Økologiske Spisemærke.