

## **Februar og 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 syltet løg og kimchi vinaigrette, creme på karamelliseret løg og hvidløg, hasselnødder og æggeblomme.

### **Selleri og gedeost fra øer**

Selleri og vinterportulak fra Lars, med syltet og fermenteret selleri. Svampe og sauce med timian og gedeost fra Lille Raneladegård, Ebeltoft.

### **Pocheret torskefisk og vinter spinat**

Bæredygtig fanget fisk, sauteret vinterspinat, muslingesauce og ramsløgs blanquette samt kartoffelmos og chips.

### **Grisebryst og porre**

Grisebryst fra Troldgården, med porre og bladbeder. Urtevinaigrette med æbler og sennep, og sky på gris.

### **Citruskompot og pistacie is**

frisk og tørret citrus, sabayonne, og pistacie is og knas.

### **Lille pakke 895,-/800,-**

Bobler & snacks samt  
3 retter med vinmenu/saftmenu

**Hele bordet vælger de samme retter.**

### **Hele pakken 1500,- /1300,-**

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.**