



Forår menu april – maj 3 retter fra. 350kr.

FORRET	HOVEDRET	MELLEM	DESSERT
<p><b>Friske asparges Og rogn</b> Med kørvel vinaigrette Og mousseline</p> <p>HUSK FØRST APRIL Hvis ikke andet er aftalt med Karsten <b>Mer,- pris 50kr.</b></p>	<p><b>Timian/citron stegt Kalve coulotte</b> Salt bagt skalotteløg Smørdampet forår løg Knuste kartofler med purløg Grillet løg hertil estragon sauce</p>	<p><b>Hjemmerøget brie</b> Med radise crudite og karse</p>	<p><b>Panna cotta</b> Med syltet rabarber</p>
<p><b>Frisk fisk fra torvet</b> Med sauce nage Med krydderurter salat og forårsløg</p> <p>-----</p> <p><i>Kan købes med skaldyr</i> <b>Mer,- Pris 50kr.</b></p>	<p><b>Sprængt Lammekølle</b> Med bouillon kartoffel, forårsurter hertil peberods/sennep sauce</p>	<p><b>Indbagt gedeost</b> Med honning/sennep og krydderurter</p>	<p><b>Rabarbertærte</b> Hertil Rabarber mousse Med crunch med havsalt</p>
<p><b>Vitello Tonnato</b> Stegt kalv, tun sauce, syltet løg, blomster kapers, Brød karse og brødcroustons</p> <p>-----</p> <p><b>Sprøde fyldte zucchini blomster</b> med hønsetrøffel soufflé hertil mørkel creme <b>Mer,- pris 100kr.</b></p>	<p><b>Svinekæber i Hvedeøl</b> Med forår blomst og hygge Asparges på div. måder og kartoffel pure med mascarpone</p>	<p><b>Hytteost – solbær – kiks</b> I trifli</p>	<p><b>Mokka – fragilite - kandiseret mandler</b></p>

**Klassisk Hel stegt højreb**

Serveres med

Hånd skåret pommes frites, hjemmelavet bearnaise, grill tomat, bønner og bacon

Kan købes hele året

+ 100 pr. Cov.