



Festmenuen - Forår

Tallerkenservert menu

Stenbiderrogn, fennikelcrûdité, saltet citron, creme og karse.

Årstidens fisk, spinat, græskarkerner, majroer og urtemayo.

Øko kylling, bagt persillerod, rabarberrelish og timiansky.

Ungkvægfilet, selleripuré, porre, krydderurter og rødvinssky.

(Ungkvægfilet kan erstattes med mørbrad – Tillæg 50 kr.)

Udvalg af danske øko oste.

Rabarber-sorbet, Panna Cotta og krystalliseret hvid chokolade.

3 retters menu 455 kr.

4 retters menu 525 kr.

5 retters menu 575 kr.

Buffet

Varmrøget laks. Agurk, radise og krydderurtecreme.

”Tartelet” med økokylling, asparges, små tomater og persille.

Spansk lufttørret skinke, pesto, rucola og tørrede tomater.

Frilandskylling - salat med syltet rabarber, broccoli og ristede mandler.

Tykstegsfilet af lokalt ungvæg, timianbagte rødder,
rødvinssky og små bagte kartofler.

Udvalg af danske øko oste

Chokoladekage og cremet is.

5 retters buffet 455 kr.

6 retters buffet 525 kr.

7 retters buffet 575 kr.



Festmenuen - Sommer

Tallerkenservertet menu

Syltet kammusling, hyldeblomst, grøn asparges og karsemayo.

Årstidens fisk, blomkålscreme, ærter og fennikeltoppe.

Lokalt ungvæg. Hertil sommergrønt, kraftig estragonsky og syltede grønne jordbær.

(Lokalt ungvæg kan erstattes med sommerbuk (sæson) – Tillæg 50 kr.)

Udvalg af danske øko oste.

Jordbær og hybenroser.

3 retters menu 455 kr.

4 retters menu 525 kr.

5 retters menu 575 kr.

Buffet

Koldrøget laks med peberrodscreme, dild og ærter.

Ristet rødspættefilet med syltet agurk, spinat og urtemayo.

Røget frilandsskylling, asparges, ribs og ramsløg.

Grillet kyllingebryst, forårsløg, ærter, bacon og persille.

Tykstegsfilet med grillede grøntsager og tørrede tomater.

Udvalg af danske øko oste.

Vanilleparfait og jordbær/marcipan-kage.

5 retters buffet 455 kr.

6 retters buffet 525 kr.

7 retters buffet 575 kr.



Festmenuen - Efterår

Tallerkenservert menu

Torsk, blomkålspuré samt brunet smørvinaigrette med hasselnødder og saltet citron.

Jomfruhummerbisque med rødfrugter og tørrede æbler.

And med rødbedetærte, grønkål, løgpuré og pebersky.

Oksefilet med grillet porre, Shitake svampe, og kirsebær/rosmarinsky.
(Oksefilet kan erstattes med oksemørbrad – Tillæg 50 kr.)

Udvalg af danske øko oste.

Brombørsorbet, skovmærkesirup og mørk chokolade.

3 retters menu	455 kr.
4 retters menu	525 kr.
5 retters menu	575 kr.

Buffet

Saltet laks, cremet hjertesalat, sprødt brød og saltede citroner.

Skrubbe stegt i speltmel - Glaskål og karse.

Røget frilandskylling, æblechutney, hasselnødder og julesalat.

Grillet øko kylling med appelsinbraiseret julesalat og hyben/gulerodssalat.

Braiseret kalvebryst med persillerødder, grønne bønner og rødvinssauce.

Udvalg af danske øko oste.

Æblekage med brun farin - hvid chokoladeis med marengsmandler.

5 retters buffet	455 kr.
6 retters buffet	525 kr.
7 retters buffet	575 kr.



Festmenuen - Vinter

Tallerkenservert menu

Saltet laks med fennikelfrø. Hertil urtemayo, syltet græskar og karse.

Torsk med egen bisque, brændt porre og citron-olie.

Øko gris – pastinakpuré, syltede løg og sky med æblemost og sennep.

Oksefilet med saltbagt selleri, estragon og peberglaseret figen.

(Oksefilet kan erstattes med oksemørbrad – Tillæg 50 kr.)

Udvalg af danske øko oste.

Havtornsorbet, appelsintuiles og hvid chokolade Panna Cotta.

3 retters menu	455 kr.
4 retters menu	525 kr.
5 retters menu	575 kr.

Buffet

Varmrøget laks, syltet græskar, creme, bladselleri og æbler.

Torsk med blomkålspuré, trøffelolie og karse.

Grillet andebryst, radicchio salat med blomme og valnødder.

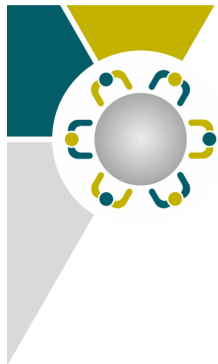
Rosmarinbraiseret kylling, bagt jordkok og tørret appelsin.

Braiseret nakkefilet af gris. Med æbler, timian og pastinak.

Udvalg af danske øko oste.

Mælkechokoladeis, vanillesyltede solbær og mandelkage.

5 retters buffet	455 kr.
6 retters buffet	525 kr.
7 retters buffet	575 kr.



Natmad

Rugbrød - Dyrlægens natmad, udvalg af pålæg og lune frikadeller med hjemmesylt.

Holberggårds øko grovbrød - Lufttørret skinke, italiensk salami, paté, øko oste, oliven, pesto, grønt.

3 forskellige sandwich.
F.eks. – Røget laks, skinke/ost og roastbeef.

120 kr.

Eller :

Grøntsagstærter med salat og cremet dressing.

Hjemmebagte boller - Leverpostej, pålæg, grønt og ost.

Røde pølser med tilbehør til hotdog.

95 kr.