



Festmenuen - Forår

Tallerkenser serveret menu

Rødtunge, fennikelcrudité, saltet øko citron og urtemousseline.
Saltet laks med fennikelfrø, spirer, kapers og sprødt brød.

Perlehønebryst. Ristede svampe, rosmarinsky og løgtærte.
Kalvefilet, selleripuré, timianbagt gulerod og portvinssauce.
(Kalvefilet kan erstattes med kalvemørbrad – Tillæg 50 kr.)

Udvalg af danske øko oste med knækbrød, oliven og syltede nødder.

Rabarber - sorbet og muffin. Hertil Panna Cotta.
Chokoladedessert med 3 slags chokolade.

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

Buffet

Kryddersaltet laks. Agurk, radise og krydderurtecreme.
Bagt rødspætte med fennikel og ramsløg.
Lufttørret skinke med parmesan, basilikumspesto og tomatbrød.
Frilandskylling og salater med syltet rabarber og ristede mandler.
Kalvefilet, timianbagte rødder, rødvinssauce og små bagte kartofler.
Udvalg af danske øko oste med knækbrød, oliven og syltede nødder.
Chokoladecake og hvid chokoladeparfait.

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



Festmenuen - Sommer

Tallerkenservert menu

Bagt rødtunge, grøn aspargessalat og karsemayo.
Havkat, blomkål og bronzefennikel.

Dansk kalv. Hertil sommergrønt, kraftig estragonsky og ribs.
Sommerbuk med syltede grønne jordbær, spidskål og timiansky.
(Begrænset sæson for sommerbuk – alternativt tilbydes opdrættet vildt)

Udvalg af danske øko oste med knækbrød, oliven og syltede nødder.

Jordbær – friske, sorbet og kage.
3 små desserter med sommerbær og hvid chokolade.

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

Buffet

Koldrøget laks med peberrodscreme, dild og ærter.
Ristet rødfisk med grillet agurk og urtecreme.
Lufttørret skinke, hvide bønner, tomat og pesto.
Grillet kyllingebryst, forårsløg og vanillesyltede stikkelsbær.
Kalvefilet med asparges, svampe og grillede løg.
Udvalg af danske øko oste med knækbrød, oliven og syltede nødder.
Vanilleparfait og jordbær/marzipan-kage.

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



Festmenuen - Efterår

Tallerkenservert menu

Torsk, crudité af kål og brunet smør vinaigrette med hasselnødder.
Jomfruhummerbisque med ristet laks, rodfrugter og æbler.

Oksesøjrebsfilet med smør bagt porre og kirsebær/rosmarinsky.
(Oksesøjrebsfilet kan erstattes med oksemørbrad – Tillæg 50 kr.)

And med rødbedetærte, persillerod og peber/appelsinsky.

Udvalg af danske øko oste med knækbrød, oliven og syltede nødder.

Æblemazarin, hasselnød, cremet is og skovmærkesirup.

Brombær og mørk chokolade....

3 retters menu 455 kr.

4 retters menu 525 kr.

5 retters menu 575 kr.

Buffet

Koldrøget laks, cremet hjertesalat, sprødt rug og saltede citroner.

Rødspætte med brændt kål, hasselnødder og karse.

Lufttørret skinke med æblechutney, julesalat og parmesanbrød.

Grillet kyllingebryst med hyben, gulerod og sennepskornmayo.

Kalveculotte med persillerødder, rødvinssauce og løgpuré.

Udvalg af danske øko oste med knækbrød, oliven og syltede nødder.

Mørk chokoladekage, brombær og hvid chokonød.

5 retters buffet 455 kr.

6 retters buffet 525 kr.

7 retters buffet 575 kr.



Festmenuen - Vinter

Tallerkenser serveret menu

Torsk med egen bisque, brændt porre og citron-olie.
Saltet laks med fennikelfrø. Hertil urtemayo, syltet græskar og karse.

Oksefilet med saltbagt selleri, estragon og peberglaseret figen.
Gris – pastinakpuré, syltede løg og sky med æblemost.

Udvalg af danske øko oste med knækbrød, oliven og syltede nødder.

3 slags chokolade med mørke bær.
Havtornsorbet og hvid chokoladecreme.

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

Buffet

Varmrøget laks, persillecreme, bladselleri og æbler.

Torsk med blomkålspuré, mandler og karse.

Rosmarinbraiseret kylling, salat med kikærter og tørrede tomater.

Grillet andebryst, radicchio salat med blomme og valnødder.

Kalvetykstegsfilet, rosmarinbagte rødder og svampesky.

Udvalg af danske øko oste med knækbrød, oliven og syltede nødder.

Hvid chokoladeis, solbær og mandelkage.

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



Natmad

Rugbrød - Dyrslægens natmad, lune frikadeller med
hjemmesylt samt udvalg af pålæg.

Charcuteri – Øko grovbrød, lufttørrede skinker,
pølser, paté, oste, oliven, pesto og grønt.

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

120 kr.

Eller :

2 forskellige grøntsagstærter med grøn salat og cremet dressing.

Hjemmebagte boller – ”Smør selv”.
Med smør, leverpostej, pålæg, grønt og oste.

Røde pølser med tilbehør til hotdog.

75 kr.