

Sæsonmenu sommer

juni, juli, august

Forretter

Letrøget lyssej serveret med spæd sommergrønt, syrlig dressing og friske urter

Røget kartoffelsalat af nye danske kartofler, ristet jomfruhummer, røgede rejer, spæde salater og sprød rug

Carpaccio af hjemmelavet dry aged okseinderlår, hjemmerørt citrusmayo, rucola, bagt parmesan og friteret kapersfrugt

Hovedretter

Langtidsstegt filet af dansk kalv serveret med variation af sommergrønt, kraftig sky med frisk kørvel, estragon og nye danske kartofler

Culotte af sødmælkskalv med grøntsager rullet i spidskål, nye løg, basilikum-mousselinesauce og nye danske kartofler

Desserter

Variation af danske jordbær serveret i hvid chokoladefløde tilsmagt med limoncello

Fuglsø islagkage med citrus, frugt og bær

3 retter 429,-

*Gældende i perioden juni/juli/august 2017 ved minimum 20 personer
Der tages forbehold for prisændringer*