



Konfirmation

(Min. 4 pers.)

Forretter

Koldrøget laks fra egen røgeovn

Flødeost, estragon og friterede brødsticks

Kæmperejer

Purløgss dressing, grønne asparges, søde løg og sprødt

Hovedretter

Langtidsstegt oksehøjrebsfilet

Forårsgrønt fra Kiselgården og Den Gamle Gaard, små kartofler vendt i ramsløgspesto

Urtebagt bryst af dansk landkylling fra Bangs Hønniker

Forårsgrønt fra Den Gamle gård og Mommærkedet

(I sæsonen nye kartofler fra Den Gamle Gaard)

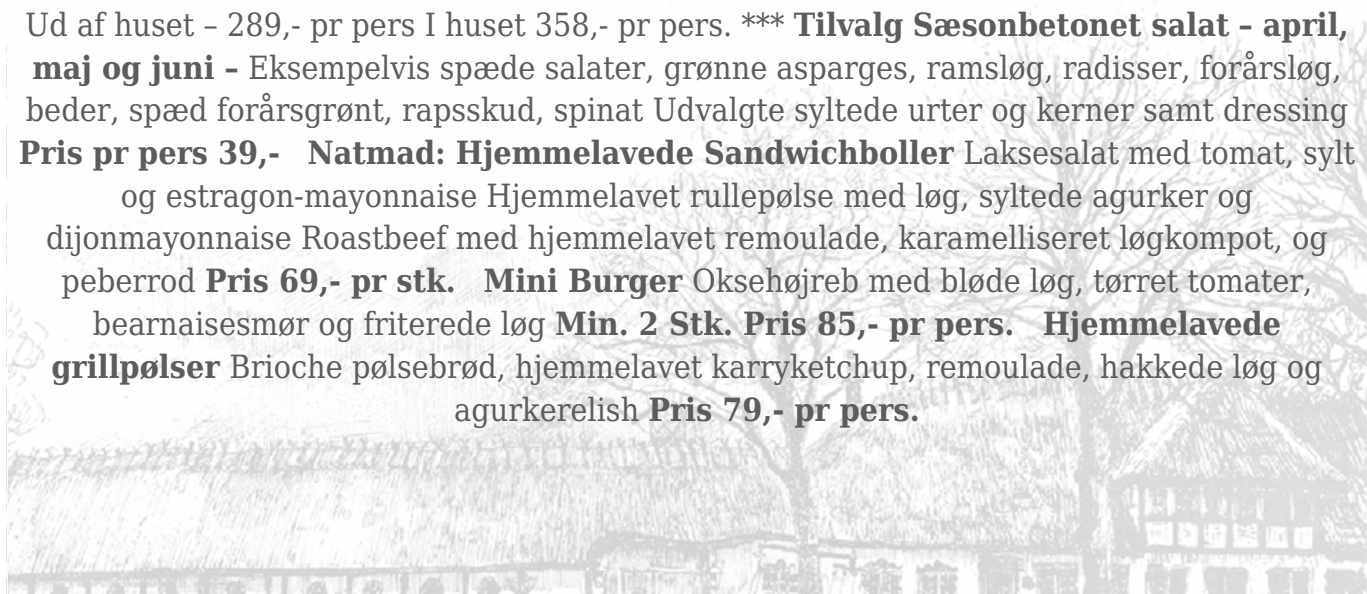
Dessert og is

Chokoladecake med brændt hvid chokolade

Rabarber (chokoladedyppede jordbær i sæsonen) og syrlige kys

Hertil hjemmelavet rabarber-jordbær is

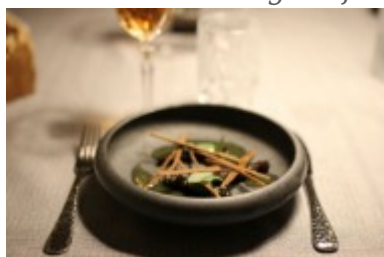
Ud af huset - 289,- pr pers I huset 358,- pr pers. *** **Tilvalg Sæsonbetonet salat - april, maj og juni** - Eksempelvis spæde salater, grønne asparges, ramsløg, radisser, forårsløg, beder, spæd forårsgrønt, rapsskud, spinat Udvalgte syltede urter og kerner samt dressing **Pris pr pers 39,- Natmad: Hjemmelavede Sandwichboller** Laksesalat med tomat, sylt og estragon-mayonnaise Hjemmelavet rullepølse med løg, syltede agurker og dijonmayonnaise Roastbeef med hjemmelavet remoulade, karamelliseret løgkompot, og peberrod **Pris 69,- pr stk. Mini Burger** Oksehøjreb med bløde løg, tørret tomat, bearnaisesmør og friterede løg **Min. 2 Stk. Pris 85,- pr pers. Hjemmelavede grillpølser** Brioche pølsebrød, hjemmelavet karryketchup, remoulade, hakkede løg og agurkerelish **Pris 79,- pr pers.**





Frokostbuffet

klassiske serveringer af 5 & 8 retter



Tasting menu

af råvarer fra den midtsjællandske baghave



Frokost og smørrebrød

med et frisk pust udefra



A la Carte

Vælg mellem lækre retter i vores sæsonbeviste a la carte menu



Julefrokost i huset

Smag vores klassiske julefrokost