



Sæsonmenu (2.juli-30. september)

Bæredygtige råvarer fra lokale ildsjæle

- I huset min. 10 pers.

Kan anrettes som menu, tapas, buffet og family style/sharefood

[Menuen kan også bestilles ud af huset](#)

Sæsonmenu juli-september

(Min. 10 pers.)

Torsketatar

Rygeostcreme, radisser, malt-sticks, rød havesyre, karse (purløgsblomst i sæson)

Koldrøget mørbrad

Af alpegrisen fra Bredebjerggård, Syltede grønne tomater, broken gel af citron og hyldeblomst, fermenteret hvidløgs-emulotion

Hjemmebagte kuvertflutes af ølandshvede og spelt

Variation af ung-kalv

Filet og braiseret-glaseret bryst, lokalt sommergrønt fra Kiselgården og Mommarkstedet, hindbær-demiglance, små kartofler vendt i ramsløgpesto

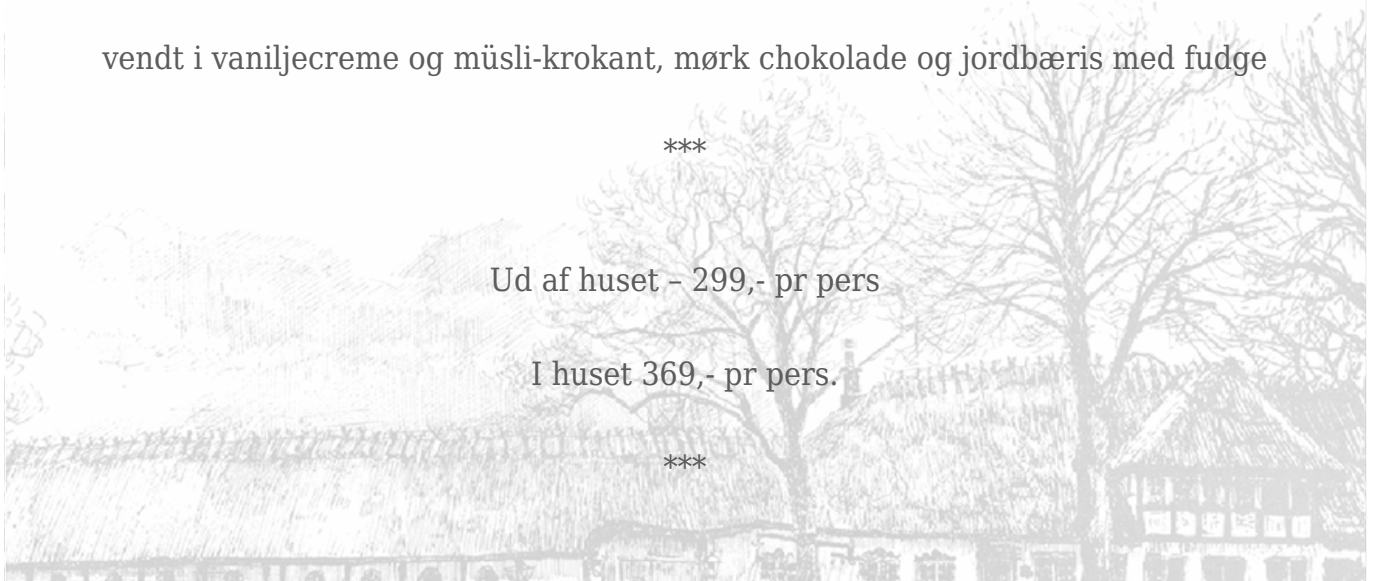
(I sæsonen nye kartofler fra Den Gamle Gaard)

Danske sommerbær fra Mommarkstedet

vendt i vaniljecreme og müsli-krokant, mørk chokolade og jordbæris med fudge

Ud af huset - 299,- pr pers

I huset 369,- pr pers.



Tilvalg**Sæsonbetonet salat****- juli-august-sept-**

Eksempelvis spæde salater, perlebyg, hyben, spæd fennikel,
radisser, sommerløg, beder, spæd sommergrønt, søde tomater,
udvalgte 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, tørrede tomater, 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