



SELSKABSMENU

JULI 2018

Letrøget laks med kærnemælkssauce og vilde urter

Saltede kammuslinger med stikkelsbær, brunet smør og estragon

Knust persille med kogt kål og muslingesauce

Dansk landkylling med fermenterede asparges, fløde, sprødt brød og hyldeblomst

Glaseret kalvetyndsteg med grønt fra Lammefjorden og sky med ramsløgsolie

Danske oste med sprødt rugbrød

Sommerbær med kandiserede urter og mælkeiscreme