



SELSKABSMENU

JUNI 2018

Bagt lyssej med salater, knust ramsløg og hasselnødder

Hjemmelavet friskost med rå grøntsager og strandkrabbe-vinagrette

Nye kartofler med ramsløgs-emulsion, syltede løgskaller og vallesauce

Lammefjordens asparges med muslingesauce og urter fra haven

Langtidsstegt kalv med gulerødder, jernurt og persille

Danske oste med sprødt rugbrød

Jordbær fra Havnsø med urtemælk og jordbærsorbet