



SELSKABSMENU

MARTS 2018

Saltede økologisk laks med æggecreme og marinerede grøntsager

Dampet kål med knust persille, muslingesauce, løjrom og dild-olie

Stuvet porre med kammuslinger og brændt hvidløg

Bagte beder med røget marv, hyldebærkapers og enebær-olie

Glaseret kalv med Lammefjordens gulerødder, kartofler og citronmelisse

Danske oste med sprødt rugbrød

Sorbet på yoghurt med æbler, estragon og pudersukker