



SELSKABSMENU

OKTOBER 2018

“Pressede æbler” med hasselnødder, skovsyre og løjrom

Økologisk laks med malt, sødskærm og urter fra haven

Letrøget kulmule med løg i tekstur

Bagte jordskokker med spæk, mandler og vinaigrette med syltet hamp

Glaseret okse med kål, knust persille og kartofler

Danske oste med sprødt rugbrød

Overmoden pæresorbet med pæremousse og syltede pære