



SELSKABSMENU

JUNI 2021

Røget kulmule med saltet stikkelsbær, agurk, friskost og mynte.

Asparges fra Søren Wiuff med friterede fjordrejer og sauce blanquette.

Kammuslinger med nye kartofler, muslingesauce og purløg.

Stegt rødspætte med nye gulerødder og brunet smør vinaigrette.

Grillet okse med hjertesalat, fermenteret hvidløg og pebersky.

2 års havgus med hasselnødder og sprødt brød.

Jordbær fra Havnsø marineret og som sorbet med sødskærm og piskefløde.