



SELSKABSMENU

MAJ 2020

Danske asparges med havesyre/aspargesmayonnaise og sprødt brød.

Bagte løg med kammuslinger og purløgssolie.

Dampet lyssej med rehydrerede grøntsager og cremesauce.

Stegte kalvebriser med porre og Trolldhede ask.

Glaseret kalv med ramsløg og grøntsager fra Lammefjorden.

Danske oste med sprødt rugbrød.

Bagte rabarber med dobbeltfløde og mælkeiscreme.