



SELSKABSMENU

OKTOBER 2021

Røget kulmule med enebær, bladselleri, pære og slottets friskost.

Taskekrabbe med græskar, hamp og krabbebisque.

Pocheret æg med kål fra Søren Wiuff, Gnalling og lun vinaigrette.

Fasan tartelet med Lammefjordsgrønt og urter.

Grillet okse med bagte løg, fermenteret hvidløg og pebersky.

Thybo ost med Karl Johan og sprøde græskarkerner.

Lokale æbler som bagte og sorbet med brændevin og piskefløde.