



SELSKABSMENU

AUGUST 2018

Danske tomater med tatar af kammuslinger, tomatsaft og merian

Saltede kalveinderlår med solsikkekerner, havgus og urter fra haven

Syltet makrel med friskost, sprødt rugbrød og dild

Bagt lyssej med umodne æbler, hasselnødder og brunet smør

Stegt vagtel med grøntsager fra Lammefjorden og sky med jernurt

Danske oste med sprødt rugbrød

Jordbærsorbet med karamelfromage og ristede græskarkerner