



SELSKABSMENU

AUGUST 2019

Danske tomater med saltede kammuslinger, tomatsaft og merian.

Confiteret jomfruummer med jordbær fra Havnsø og modnet kofedt.

Syltet makrel med friskost, agurk og dild.

Pocheret havtaskekæbe med rehydrerede gulerødder og sauce på fermenterede gulerødder.

Stegt kalv med æbler, glaserede rødbeder og estragon.

Danske oste med sprødt rugbrød.

Sensommerbær med karamel-iscreme.