



---

# SELSKABSMENU

MAJ 2019

Danske asparges med haveisyre/aspargesmayonnaise og sprødt brød.

Bagte løg med kammuslinger og purløgsolie.

Dampet lyssej med rehydrerede grøntsager og cremesauce.

Stegte kalvebrisler med porre og Trolldhede ask.

Glaseret kalv med ramsløg og grøntsager fra Lammefjorden.

Danske oste med sprødt rugbrød.

Bagte rabarber med dobbeltfløde og mælkeiscreme.