

5-STJERNET  
BELIGGENHED MIDT I DEN  
SMUKKESTE NATUR



## Sæsonmenu

### Januar - april

- Rimmet hellefisk - quinoasalat - basilikum emulsion - salat
- Appelsinglaseret andebryst - kumquats - persillerodspuré - rosenkål
- Vildsvinefilet - selleripuré - spinat flan - bagte rødløg - jordkokkechips - kartoffelgratin - vildt flødesauce
- Chokoladecake - hindbærfromage - broken gel - bær - krystalliseret chokolade

### Maj - august

- Bagt torsk - krydderurtecreme - ørredrogn - sprød tang
- Kaninfilet - dildolie - hvidløgssquash - majroe
- Dansk Jersey ungkvægfilet - spæde gulerødder - forårsløg - grønne asparges - forårssalat m/radiser og ærter - små kartofler i krydderurter - kalveglace
- Marinerede jordbær - hyldeblomst is - små kys-kokos-flager

### September - december

- Jordkokkesuppe - rilette af and - æbletern - timian
- Varmrøget dansk laks - urter - avocadocreme - rodfrugtchips
- Dansk kronryrfilet - pære - pastinakpuré - portobello - salat m/ blegselleri, valnødder og appelsin - kartoffeltærte - vildtsauce
- Solbærsorbet - yoghurtcreme - solbærpuré - solbærmarengs - krystalliseret chokolade

**Pris for 3 retter**                      **kr. 475,-**

**Pris for 4 retter**                      **kr. 545,-**

*Mulighed for tilkøb af natmad*

