



## Årstidsmenu - 3-retters

### Forårs-/sommernu 1. april til 30. september

#### Forret:

Rimmet hellefisk med quinoa salat, spæde salater, basilikum emulsion og hjemmebagt brød

#### Steg fra buffet:

Dansk kalvefilet, økologisk gris og Hopballe kylling  
2 salater af årstidens råvarer  
Pastasalat m. pesto, edamame og asparges  
Sauté af årstidens grøntsager  
Små, ristede kartofler og flødekartofler  
Rødvinsauce og Sauce Bearnaise  
Hjemmebagt brød

#### Dessert fra buffet:

Hjemmelavet jordbær og vanilje islagkage  
Hjemmebagt marcipantærte med vanilje creme fraiche  
Frugtsalat og friske bær fra årstiden  
Kaffe/the

**Pris pr. kuvert                      kr. 445,-**

*Mulighed for tilkøb af natmad*

### Efterårs-/vinternu 1. oktober til 31. marts

#### Forret:

Svampe creme suppe med rosmarinolie, tyttebær, dehydrerede svampe og hjemmebagt brød

#### Steg fra buffet:

Dansk krondyrkølle, dansk lammekølle og økologisk gris  
2 salater af årstidens råvarer  
Sauté af årstidens grøntsager  
Små, ristede kartofler og bagt flødekartoffeltårn  
Rødvinsauce og svampesauce  
Hjemmebagt brød

#### Dessert fra buffet:

Hjemmelavet islagkage på bagt marcipanbund med jordbær- og vaniljeis  
Chokoladecreme tærte med vanilje creme fraiche  
Frugtsalat  
Kaffe/the

**Pris pr. kuvert                      kr. 445,-**

*Mulighed for tilkøb af natmad*

