

ÅRSTIDSMENU VEGETAR

JAN/FEB/MARTS:

FORRET:

Saltbagt knoldselleri med karamelliseret puré, sauce beurre blanc, syltede ramsløgsknopper, stegte kejserhatte, purløgssolie, friskt æble og ristede hasselnødder

MELLEMRRET:

Langtidsbagte gulerødder glaseret med citrontimian og smør, vinaigrette på havtorn, syltet gulerod, yoghurt og tørret hibiscusblomst

HOVEDRET:

Glaserede porrer med grillede rosenkål, ostecroutoner, citronpuré, syltede grønne tomater, persillepuré og sauce på røget ost og dild

APRIL/MAJ/JUNI:

FORRET:

Nye salater vendt med parmesancreme, syltede sommergrøntsager og vilde krydderurter

MELLEMRRET:

Glaserede grønne asparges med pocheret æg, luftig hollandaise, sommertrøffel og karse

HOVEDRET:

Hvide blancherede asparges med ravioli på høst, olivenolie og yoghurt

JULI/AUGUST/SEPTEMBER:

FORRET:

Risotto milanese med stegte kantareller og syltede sommertomater

MELLEMRRET:

Svampeboullion med sæsonens svampe som stegte og syltede

HOVEDRET:

Syltet knoldselleri med urter og tang, avocadocreme og limevinaigrette med dild

OKTOBER/NOVEMBER/DECEMBER:

FORRET:

Saltbagte rødbeder med økologisk gedeost fra Tebstrup mejeri, tørrede oliven, ristede hasselnødder, skovsyre og solbærvinaigrette

MELLEMRRET:

Grydestegt blomkål med brunet smør, nødder og høvlet vesterhavsost

HOVEDRET:

Glaserede kartofler, røget smør med løvstikkeolie, syltede perleløg, kartoffelchips med eddike, stegte skorzonerrødder, løgsoubise, rygeostcreme og urter.