

ÅRSTIDSMENU APRIL / MAJ / JUNI 2021

KOLDE ANRETNINGER:

GRØNNE OG HVIDE ASPARGES

med salttørret æggeblomme, citronemulsion, kørvel og sprød rug

RIMMET LAKS

med peberodscreme, sprødt skind og radise

SALATER:

KOLD KARTOFFELSALAT

af de første nye kartofler med spæde urter og Dijonvinaigrette

BAGTE LAMMEFJORDS GULERØDDER

med Tebstrupgaard gedeost, balsamico, olivenolie og salte mandler

VARMT:

BALLOTINE AF UNGHANE FRA GRÅSTEN

med forårsløg, blanquette sauce og sprødt skind

TOMATTÆRTE

med karamelliseret løg og rød mezuna

DESSERT:

RABARBERTÆRTE MED BRÆNDT MARENGS

CHEESECAKE MED SOLBÆR