

Konferencemenu

Maj-jul 2022

*Vores konferencemenu består, som udgangspunkt, af forret og hovedret.
Det er muligt at tilvælge dessert.*

Konferencemenu

Forret

Bagt multe på ærte-/myntepuré med syltede kantareller, nye ærter, ærteskud og crumble på blå kartoffel

Inkl.

Hovedret

Hovedretten serveres med kartofler og sauce á part

Confiteret kylling fra Rokkedahl med grillet fennikel og sommerløg. Hertil estragonsauce og syltede blommetomater

Inkl.

Tilkøb dessert

Kærnemælksfromage med friske og syltede jordbær. Hertil kammerjunkcookie og broken gelé på basilikum og lime

+ DKK 80

Veganer / allergenemenu

Forret

Symfoni af grønne og hvide asparges med vegansk aspargesemulsion, rugbrødsgrøt og frisk koriander

Inkl.

Hovedret

Dampet blomkål på perlebyg med grillede asparges. Hertil vegansk estragonsauce og syltede stikkelsbær

Inkl.

Dessert

Hyldeblomstsyltede og friske Jordbær med broken gelé på basilikum og lime. Toppet med friske sommerblomster

+ DKK 80

Bemærk venligst:

Det er muligt at håndtere alle former for "almindelige" allergener uden nogen form for tillæg. Herunder ligger allergener eller kosthensyn så som: Vegetarer, veganere, diabetikere, laktoseintolerante, glutenallergikere, fisk og skaldyrallergikere. Til gæster med "andre former" for allergener, vil der skulle udarbejdes et specielt tilbud, da vi ikke producerer disse i eget hus.