

# Konferencemenu

Aug-sep 2022

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

## Konferencemenu

### Forret

Nænsomt tilberedt kulmule på hybenkompot med brændt hjertesalat, grønne æbler og urtecrumble

**Inkl.**

### Hovedret

*Hovedretten serveres med kartofler og sauce á part*

Stegt majsstyling med grillet porre, sauteret majs og spinat. Hertil lys sauce på æblecider og crumble på honningristede solsikkekerner

**Inkl.**

### Tilkøb dessert

Stikkelsbærtrifli med makroner, hvid chokoladecreme og friske ribs. Toppet med citrusurter

**+ DKK 80**

## Veganer /allergenemenu

### Forret

Tomattatar i syltede salatløgsskaller med basilikum og sprøde chips af sorte kikærter

**Inkl.**

### Hovedret

Jordkokker og æbler "en papillotte" med cheriekartofler, citrontimian og italiensk olivenolie. Toppet med friséesalat og ristede solsikkekerner

**Inkl.**

### Dessert

Vegansk stikkelsbærtrifli med knasende havregryn, vegansk marengs og friske ribs

**+ 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.