

# Festmenu

Aug-sep 2022

Vælg mellem en almindelig 3-retters menu eller en veganer/allergene menu

## 3-retters menu

### Forret

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

Standard

### Hovedret

Hovedretten serveres med kartofler og sauce á part

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

Standard

### Dessert

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

Standard

## 3-retters veganer/allergene menu

### Forret

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

Standard

### Hovedret

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

Standard

### Dessert

Vegansk stikkelsbærtrifli med knasende havregryn, vegansk marengs og friske ribs

Standard

## Sæsonens vinmenu

Hillgrove Creek / Chardonnay

Rosedale Ridge / Shiraz-Merlot

Standard

### 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 skaldyrsallergikere. Til gæster med "andre former" for allergener, vil der skulle udarbejdes et specielt tilbud, da vi ikke producerer disse i eget hus.