



6 retters årstids og konfirmationsbuffet

12. april - 30. juni 2019
- ud af huset og min. 4 pers.

Forretter

Varmrøget laks fra egen røgeovn
jordkok, grønne tomater som sylt og creme

Marinerede kæmperejer
asparges, salte agurker, karse

Koldhævet stenovnsbrød på mel fra Mejnerts mølle

Hovedretter

Stegt sprængt unghanebryst
svampe, tomater, courgette, skilt fløde med ramsløgsolie

Langtidsstegt oksehøjreb
glaserede rodfrugter fra Lammefjorden

Nye kartofler med rosmarin og citron

Smørpisket rødvinssky

Desserter

Bagt chokoladetrøffel
jordbær i Valrhona chokolade, brændt marcipan og hvid chokolade

Panna cotta
vaniljesyltede rabarber og savoradi kiks

Pris pr. pers. - 268,-

RESTAURANT SU·RI

Isøre Is som tilvalg

Jordbæris, håndlavet
på økologisk naturgræsmælk
Portionsbæger pr. stk. 30,-

Salat som tilvalg

Forårssalater, salte kerner, selleri med hyldeblomst, syltede rødløg og hvidløgscROUTONS

Pris pr. pers. - 30,-

Kanapeer som tilvalg

(Sharing anretning til velkomst eller som mellemret)

Krustade med kyllingemousse og sylt
Bagt løgskal med rygeost og rogn
Vitello Tonnata, kalv og tun

Pris pr. pers. - 50,-