



6 retters årstidsbuffet

1. aug. – 31 nov. 2019

- ud af huset og min. 4 pers.

Kold laksefarseret rødtungefilet
syltet grøn tomat, syrnede fløde og olie på urter fra eget væksthus

Letrøget dyrekølle
broken gel af æble, æblekompot, karse, sprødt brød, glaserede valnødder.....

Stenovnsbagt surdejsbrød fra eget bageri på stenkværnet mel
fra Mejnerts mølle med rørt smør

Langtidsstegt dansk kalv fra Himmerland
jordkokker, rødder og løg fra Lammefjorden

Perlehønebryst
majs, kål, svampe og trøffel

Kartoffel med citron, skalotteløg, timian og smør

Kalve demi-glance med madeira

Chokoladefondant
karamelcreme og bærmüsli

Panna-cotta
fersken, hindbær og bagt marcipan

Pris pr. pers. - 268,-

RESTAURANT SU·RI

Salat som tilvalg

Salater med rodfrugte crudite, marinerede saltbagte selleri og løg, hvedekerner, brødcroutons og mild fermenteret hvidløgsdressing

Pris pr. pers. - 30,-

Isøre Is som tilvalg

Nougatis, håndlavet på økologisk naturgræsmælk

Portionsbæger pr. stk. 30,-