



## 6 retters årstidsbuffet

1. aug. – 30. nov. 2019 - ud af huset og min. 4 pers.

Kold laksefarseret rødtungefilet  
syltet grøn tomat, syrnet 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-glace med madeira

\*\*\*

Chokoladeganache  
karamelcreme og bærmüsli

Panna-cotta  
fersken, hindbær og bagt marcipan

Pris pr. pers. 268,-

### Salat som tilvalg

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

Pris pr. pers. 30,-

### Isøre Is som tilvalg

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