



SELSKABSMENU

MAJ 2021

Danske asparges med sprøde brødcroutoner, citrontimian og lun vinaigrette.

Dampede nye løg med saltet kammuslinger, syltet porreblomst og røget muslingesauce.

Stegt rødspætte med forårskål og brunet smør emulsion og ramsløg.

Grillet porre med havgus, forårstrøffel og sauce med cider.

Glaseret kalv med spæde salater, fermenteret hvidløg og aromatisk sauce.

Thybo ost med Karl Johan marmelade og sprød boghvede.

Bagte rabarber med yoghurtis, kamille og estragon.