



SELSKABSMENU

MARTS 2019

Saltede kammuslinger med jordkokker og brunet smør.

Confiteret kål med knust persille, muslingesauce med ørredrogn.

Glaserede torsketunger med rehydrerede grøntsager og cremesauce.

Glaseret okse med gulerødder, skysauce og havgus.

Bagte løg med syltede perleløg, syltede ramsløg, mjød og tørret æggeblomme.

Danske oste med sprødt rugbrød.

Luftig ymer med æbler og kandiserede urter.