



SELSKABSMENU

OKTOBER - 24. NOVEMBER 2019

Saltede kammuslinger med kartoffelsalat og dild.

Letrøget kulmule med bagte løg og karse.

Pocheret æg fra Ellemosegård med stegte urter og brunet smør.

Glaserede havtaskekæber med rehydrerede gulerødder, timian og cider-sauce.

Stegt gråand med kål fra Søren Wiuff og knust persille.

Danske oste med sprødt rugbrød.

Sorbet på overmoden pære, luftig ymer og brændevin.