



SELSKABSMENU

SEPTEMBER 2019

Letrøget makrel med agurk, friskost og radiser.

Fermenteret selleri med ørredrogn og muslingesauce.

Glaserede gulerødder med torsketunger og stegt hamp.

Bagte rødbeder med æbler, hyldebær og estragon.

Stegt landand med majs og fennikelsalat.

Danske oste med sprødt rugbrød.

Vaniljegræs-iscreme med sensommerbær og marengs på havvand.