

# FORÅR

Foråret er kommet med sin fortryllende skønhed og spirende liv, og vi er begejstrede for at præsentere vores skræddersyede forårsmenu, der bringer sæsonens friske smage direkte til dit bord. Hos os er din tilfredshed vores prioritet, og vi stræber efter at skabe en lokal og personlig madoplevelse, der matcher præcis dine ønsker. Vi er her for at imødekomme dine specifikke behov og ønsker. Vores erfarne team er klar til at tilpasse menuen til dine individuelle præferencer, allergier og diætkrav.

Vi ønsker at sikre, at din forårsmiddag bliver en uforglemmelig oplevelse, der passer præcis til dig og dine gæster.

Ring til mig, Susanne, på **tlf. 70281028**, og lad os tage en samtale om din forårsmenu. Lad os sammen skabe en skøn aften fyldt med lokale smagsoplevelser, godt selskab og glæde. Vi ser frem til at høre fra dig!

Med varme forårshilsner,  
Susanne

SE MENU PÅ DE NÆSTE SIDER

# SPIRENDE FORÅR

## Forret

Lynstegt tun og laks med æble-mango salat, hertil wasabidressing.

Eller

Urtefyldt kylling på asparges-krydderurtesalat.

Eller

Dild koldskål med agurk og stenbiderrogn.

Hertil flutes og smør.

## Hovedret

Ovnstegt hane med rabarberkompot, nye kartofler, flødesauce og persillefrit. Hertil grøn salat med mormordressing og rysteribs.

Eller

Lammesteg med nye kartofler og gulerødder, forårsløg og ærter.  
Hertil lammesky.

Eller

Kalvefilet med rabarber-ingefær chutney, grillede asparges, saltbagte gule beder og nye ristede kartofler, hertil skysauce.

## Dessert

Rabarberkage på valnøddebund med Pernod på toppen.

Eller

Fragilite med havtorn creme, hertil is af citron og timian.

Eller

Oste med honning syltede nødder og frugt. Hertil hjemmelavede kiks

Pris for 3 retter 429,- kr. inkl. moms.

-

## FORÅRSBUFFET

Urteblinis med creme af røget stenbider og stenbiderrogn.

Grillede asparges med sennepsvinaigrette, sprød  
Serranoskinke og parmesanflager

Rosa stegt kalv med rabarber-ingefær chutney, bagt spidskål  
og nye ristede kartofler. Hertil skysauce.

Eller

Lam fra fynsland fyldt med rosmarin og karamelliserede hvidløg.  
Serveret med Spinat ricotta pakker, saltbagte gule beder og rosmarinsky.

Havesalat med vårens grønt.

Oste fra små mejerier med syltet og frisk frugt, hertil hjemmelavede kiks.

Rabarbertrifli med lakridsskum og makroner.

Hjemmebagt brød og smør.

*Hvis der ønskes begge hovedretter kan dette tilkøbes til 35,- kr. pr.  
person ekstra.*

Pris pr. kuvert 389,- kr. inkl. moms