



## AFTENMENU

4 retter

---

Dansk jomfruummer gratineret med lardo fra  
Troldgården og lokale tomater fra Mangholm

Dansk blæksprutte serveret med grillede courgetter  
og muslingesauce med aromatiske urter

Lam fra Mangholm serveret med årstidens  
grillede og glaserede svampe, hertil kraftig  
glace og grønt

Figenbladis, syltede figer,  
Madeira pocherede blommer,  
figenblad olie og sprød mandelkage

**Kr. 650,-**

---

TILKØB

Franske østers med citron og hjemmelavet tabasco

**Kr. 55,- pr. stk.**

Et udvalg af danske oste med garniture og grillet kernebrød

**Kr. 145,-**

Klassiske vaniljeflødeboller

**Kr. 35,-**

*Vores menuer er tilberedt med sæsonens råvarer fra lokale gårde såsom Rokkedyssegård, Mangholm og Melby.  
Hvis vi får mulighed for at få andre gode frugter, bær eller grøntsager fra gårdene i omegnen, forbeholder vi os  
retten til at ændre i menuen på dagen.*