

Kildens menu

AFTENMENU

4 retter

RÅMARINERET MAKREL

serveret med chutney på hengemte tomater, rygeostcreme, peberrod og urter fra Tisvilde

BLÆKSPRUTTE

serveret med røget romesco og frisk tomat

KYLLING FRA DALBAKKEGÅRD

Danske Majs, kål fra Mangholm, Courgetter fra Melby

HINDBÆR

fra Rokkedyssegaard, ganache m. hvid chokolade og yoghurt, sprød havre og citronsorbet

650,-

TILKØB

FRANSKE ØSTERS

hjemmelavet tabasco og citron
55 pr. stk

UDVALG AF DANSKE OSTE

serveret med garniture og smørstegt rugbrød

145,-

PETIT FOUR

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.

Vi tilbyder alternative menuer til gæster med allergener eller særlige behov. Spørg din tjener og hør nærmere.