

# Aften Menu

## AFTENMENU

4 retter

### CONFITERET SANDART

*m. fermenteret svampe emulsion, sprødt kyllingeskind og ramsløgs kapers*

### FYLDT RAVIOLI MED CONFITERET AND FRA DAHLBAKKEGÅRD

*samt consomme på and og ristede svampe*

### WELLINGTON LAVET PÅ ANDEBRYST FRA DAHLBAKKEGÅRD

*rødbedepure, grønt fra Mangholm og andejús*

### STICKY TOFFEE PUDDING

*af dadler, karamelsauce på rom og Muscovado samt is på figenblade fra Janes have*

Kr. 595,- pr. gæst



## TILKØB

### GILLEARDEAU ØSTERS

serveret med hjemmelavet hot sauce og citron

Kr. 55,- pr. stk.

### PETIT FOUR

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

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