

# Årstidens menu (APR-MAJ)

Gældende fra d. 3 april - 12 maj

## Forret

---

### Varmrøget peberlaks

Med estragonmayo, samt broken gel på citron & hyldeblomst

---

### Stegte tigerrejer

Med grov basilikumspesto, æble & asparges

---

### Italiensk modnet skinke

Med mozzarella, melon & mikrourter fra Engesvang

---

### Koldhævede surdejsbrød

Serveret med pisket smør

## Hovedret

---

### Sous vide tilberedt kalv

Med hvidløg, flagesalt & peber

---

### Kylling ballotine

Med tomatpesto & basilikum, rullet i bacon

---

### Pommes dauphine

Med fløde, løg & urter

---

### Små kartofler

Med krydderurtesmør af forårets friske urter

---

## Årstedens salat

Med udvalg af årstedens råvarer

---

## Mild pebersauce

Tilsmagt med grønne peberkorn & kalvefond

---

# Dessert

---

## Klæg chokoladekage

Med brændt marengs, rabarberkompot & sprødt

---

## Hjemmelavet jordbæris

Toppet med hvid chokolade

---

## Hetil frisk frugt & bær