

# Gourmet Menu

Forår-sommer April – Juli

## Forretter

Rømmørejler - smilende vagnetæg - samt letsyltet blomkål –  
sprødt - spæde urter,- luftig jomfruummer blanket

Kol drøget laks over bøg fra Det gamle røgeri,  
luftig rygeost creme - crutité af nye radiser, salt agurk, maltjord - spæde  
urteskud

Hvidvinspocheret svømmer fra fjord/hav  
variation af nye fynske ærter - basilikumscreme spæde urter i ramsløg -  
østers skum

Asparges terrine af unghane, marinerede hvide asparges,  
syltet sennepskorn ramsløgsmayo - sprødt - spæde urterrester

Bagt havtaskehal med sprød urtecruste, ”  
Rimmet jomfruummer- skorzonerrødder i Brunet smør - trøffelhollandaise  
- sprødt -spæde urter +75kr

## Hovedretter

Carl John-farseret Unghanebryst stegt på ben –  
fynske ærter i variation – brændte sommerløg – intens Kantarel creme –  
knust ramsløgs kartoffel

Rosa stegt lammeculotte brunet i Rosmarinesmør  
Sprød lammebrissel - Fynske asparges –friteret artiskokhjerter – lun urte  
emulSION

Rosa kalvekølle nænsomt stegt over natten  
Spidskål i syrnet kærnemælk – brændt selleri – Syltet og bagte løg  
Formateret pebersauce – sprød knust kartoffel

Shasi Oksemørbrad kåret til verdens bedste  
knasende sprød oksekæbe med vildtimian – luftig blomkål sifon - intens  
morkelsauce – grønne asparages i urteolie – Sprød jordskokke + 85Kr

# Gourmet Menu

Forår-sommer April – Juli

## Desserter

Variation af Fynske rabarber

Tonkabønne pannacotta – vanilje syltet rabarber – bagt rabarber - rabarber sorbet - Rabarber i sifon – Sprød hvidchokolade

Hvidchokolade Gateau Marcel

Syrlig grape courd - bagt chokolade jord – Hyldeblomst sorbet – Intens saltkaramel – luftig hyldeblomst creme

Iskold Jordbær/rabarber suppe med champagne

Jordbær sorbet – Syltet Rabarber i vanilje -knust bagt mazarinen – krystalliseret hvidchokolade – puffet sprød guldkaramel

Den raffinerede ostetailerken

4 slags af de bedste gourmetoste - syltet rosiner i fransk kastanjelikør - fransk marineret oliven – bærkompot – knækbrød

(Præferencer omkring oste kan aftales med bestilling)

## Natmad

Cremet Aspargessuppe

Med kødboller og groftbrød Kr. 95

Tart flambé som i Alsace

Gratineret tynd brødbund med cremefraiche- løg og bacon - bandet salater med hjemmesyltet grøntsager Kr 95

Fransk Løgsuppe

Lavet på intens Oksebouillon med gratineret ostebrød Kr 85

Charcuteri Bord

De bedste luksuspølser – håndlavet valnøddedepe – rosenmarin skinke

Intens tomattapenade - Hjemme syltet grøntsager Kr 135