

FORÅRSFORNEMMELSER

FREDAG DEN 26. & LØRDAG DEN 27. APRIL 2019

Ankomst ml. kl. 17:30 og kl. 19

**Med de første, fynske asparges, fjordrejer og hornfisk,
fynsk lam, friskost og rabarber**

ROSÉ APERTIF & APPETIZER SEANCE

Cava brut rosé Vega Medien Uveste Valencia,

Olivier Coste økologisk rosé og/eller 2016 vin gris Birichino Santa Cruz Californien

3 X ASPARGES

"Høns & Tarteletter"

Grøn Asparges med SkvalderKålsBrioche, brændt Æg og FjordRejer

Hvid Asparges med pisket Smør og sprødt KyllingeSkind

2016 Les Garennes Domaine Laporte Sancerre (sandsynligvis)

HORNFISK

HornFisk med KampotPeber og grøn Asparges i Koji

2013 Riesling Lemelson Vineyards Oregon (sandsynligvis)

2 SLAGS ØKOLOGISK FYNSK LAM

Lammebov slowcooked med Citron, Rosmarin og HvidVin

med grillede, grønne Asparges og Kølle stegt rosa på Træ med LøvStikkeRabarber,
hvide asparges og ny SpidsKål med RygeOstCreme

xxx / vin ikke afgjort

FRISKOST & DESSERT

STYRBÆKS FriskOst med Asparges-Tsukemono

Sprød HavreKage med SkovMærkeCreme

RabarberTiramisu med Mascarpone og KnoldSelleriCacao

Karameliseret SmørButterDej med Yuzu, GuleRod og Ingefær

RabarberIs med ValhronaChokolade og frisk Mynte

xxx / vin ikke afgjort

Med forbehold for ændringer

ALL-IN AFTEN

MED APERTIF & APPETIZER, HELE MENUEN SOM 4 SERVERINGER OG 4 VINE

og/eller sparkling juice, øl, most, sodavand til menuen

ALL IN / pris alt inkl. kr. 1.095

Menuen 4 serveringer uden drikke / pris kr. 825

~ ~ ~ X ~ ~ ~

BOBLER & 3 SERVERINGER

MED ASPARGES ELLER HORNFISK, LAM, 2 DESSERTER OG 3 VINE

og/eller sparkling juice, øl, most, sodavand til menuen

BOBLER & 3 SERVERINGER MED 3 VINE / pris alt inkl. kr. 895

Menuen 3 serveringer uden drikke / pris kr. 650