

SALAT

Årstedens friske salater med frilands kylling, ost fra Hårbølle, croutoner og cesar dressing
Serveres med friskbagt brød.

135.-

SANDWICH

Friskbagt bolle smurt med citronmayonnaise og fyldt med skovens urter, varmrøget laks og årstedens friske salater

135.-

Friskbagt bolle smurt med urtepesto og fyldt med hjemmelavet Pastrami af kød fra eget Hereford kvæg, soltørrede tomater og årstedens frisk salater

135.-

TAPAS

Et udvalg af hjemmelavet charcuteri fra eget Hereford kvæg, lokale oste fra Hårbølle mejeri, hjemmelavet blødt og surt og hvad naturen tilbyder i årstiden.
Serveres med friskbagt brød

155.-

Tapas for 2 inklusiv 2 glas vin 399.-

PØLSER

Hjemmelavede oksekødspølser af kød fra eget Hereford kvæg, tilsmagt med ramsløg. Serveres med kartoffelsalat, friskbagt brød og hjemmelavet ketchup og sennep

135.-

Børneservering 95.-

SMØRREBRØD

(Vi anbefaler 2 stykker til den lille sult og 3 stykker til den store)

Terrine af kalv med sennepscreme, syltede røde skalotteløg, friterede jordskokker og urter fra skov og mark

89.-

Marinerede, modnede sild med letsyltet agurk, frisk dild, kapers og urter fra skov og mark

89.-

Hønsesalat af fritgående glade høns med sprøde løg, tørsaltet bacon, sennepsmayonnaise, karse og porreaske

89.-

VARM RET

Moules marinieres
Hvidvinsdampe blåmuslinger i cremet flødesauce. Serveres med friskbagt brød.

155.-

SØDT

Dagens kage (spørg tjeneren) 45.-
Håndlavede fyldte chokolader fra Lene Evers pr. stk. 15.-

I tilfælde af allergener kan personalet oplyse om herom.
If you have allergies, contact the staff for information