



aftermenu

snacks, surdejsbrød og 3 retter 445 kr. - vinmenu 255 kr.

snacks

knivmusling m. korianderfrø, stikkelsbærsaft, urteolie & dild

kartoffelchips-sandwich m. syrlige hybenroser fra sommeren 2020, fynsk rygeost & aromatiske urter

gillardeau østers m. citron - ekstra tilkøb á 25 kr. pr. østers

forret

råmarineret kullerryg fra færøerne m. sydfynske hvide asparges, søde perleløg, radiser, luftig eddikecreme, syrnet fløde, brøndkarse & kørvel

hovedret - share food

slethvar m. hyldeblomst beurre blanc, crouton, hyldeblomst, vaniljeolie & aske

eller

farseret kyllingelår fra allégården m. cremet hønnesky, syltet hvidløg fra øhave & tallerkensmækkerer

små serveringer á part til hovedretten

nye kartofler fra sydfyn m. smør, spinatpuré & krydderurter

grønne blade fra øhave m. sennepsvinaigrette & poppede boghvedekerner

stegte asparges fra torup bakkegård m. granskud fra sommeren 2021, grillet agurk, råmarinerede rabarber & bronzefennikel

dessert

koldskål m. kammerjunkekñas, vaniljecreme, tørret jernurt, citrongelé & citronsorbet

med forbehold for ændringer

menuen er gældende fra d. 2. juni t.o.m 25. juni