

share food menu

Kære gæst

Hjertelig velkommen hos Spisetid

Vi har lavet en share food menu af gode, lokale råvarer fra Fyn.

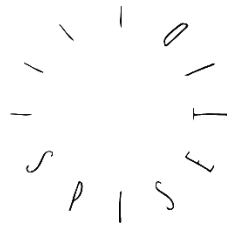
Retterne er anrettet til at dele, så vælg de retter I sammen har lyst til at smage.

FULD MENU

Vil du ikke gå glip af noget, så lad os servere det hele for jer med tre skønne vine. 700 kr. pr. person ved minimum 2 personer. Hele bordet skal vælge denne menu.

VINMENU

Vinmenu af tre glas vin - 255 kr. pr. person



Menu

Koldt - 95 kr. pr. servering

Råmarineret lange m. urteemulsion, grønne stikkelsbær, ærter, grønne æbler & kørvel

Krogfanget laks fra Færøerne m. hvide asparges fra Sydfyn, røget creme, råmarinerede rabarber, syltede korianderfrø & karse

Håndpillede rejer m. lettørrede tomater, grillet agurk, sylrlige nye løg & fuglegræs

Lunt - 135 kr. pr. servering

Farseret mørksej m. cremet muslingsauce, squash, citron & tagetes

Oksebavette m. nedkogt kalvesauce, sennepskorn & citrontimian

Salat - 75 kr. pr. servering

Nyopgravede kartofler m. urtesmør & krydderurter

Spidskål fra Øhave m. spinatcreme, sure hyldeblomst, puffet kapers & bronzefennikel

Grønne blade fra øhave m. sennepsvinaigrette & poppet boghvede

Salt & sødt - 115 kr. pr. servering

Thyborøn ost m. kompot & knækbrød, "rød løber" fra Arla Unika & Spisetids friskost m. porrer aske

Fynske sommerbær m. bærgelé, hindbærcreme, hvid chokolade, mynteolie & hybenrosesorbet