

JULI - SEPTEMBER

MENU

FORRETTER

Vælg mellem følgende forretter

Færøsk Røget Laks

Rygeost, syltet agurk, sprødt rugbrød, citron & krydderurter fra haverne

Samsø Tomater

Dildmayonnaise, skalotteløg, kapers & blomsterkarse

Gravad Okse

løvstikkemayonnaise, modnet ost, syltede blomkål, sprøde løg og brøndkarse

Forrette serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og urtesmør

HOVEDRET

Hopballe Kylling

Ærter & gulerødder fra Samsø, grillet løg med kantareller, skysauce & nye smørristede kartofler med persille og løvstikke

Vi laver med glæde Sæsonens Fisk eller Samsø Grønt med passende garniture & sauce - i stedet for kylling hvis det ønskes.

DESSERTER

Konditorens "Citronfromage"

på mandelbund med marengs & rabarber fra køkkenhaven som is & kompot

Den Gamle Bys Chokoladecake

Cremet og intens med vaniljeis & bær

Den Hvide Dame

Afbalanceret hvidskimmel fra Arla Unika bagerens knækbrød & ristede nødder i Den Gamle Bys Honning
(Tilkøb 115,- pr. kuvert)

PRIS

3 retter eksklusiv drikkevarer

425,- pr. person