

1 JANUAR - 28. FEBRUAR

BUFFET

Valg af én forret, buffet hovedret & dessert

FORRETTER

(Tallerkenanrettet)

Færøsk Røget Laks

Friskost, syltet æble, citron & krydderurter fra haverne

Samsø Porrer

Gratineret gedeost & citrontimian, ristede hasselnødder & kørvel

Gravad Okse

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

Forretter serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og urtesmør

HOVEDRET

Hopballe kylling

Sprødt udbenet lår fra Hopballe Mølle - Cremet sauce med timian & peber

Grillet Landgris

Glaseret grisebryst i røget maltsirup

Kartoffelkompot

med brunet smør, citronskal & løvstikke

Bernstorffs Salat

Senneppsalat med sprøde blomkål, vinaigrette med cornichons & urter fra gartneriet

Samsø Græskar

Bagte græskar med persille, syltede løg & sprøde hestebønner fra Djursland

Havegrønt

Grøn salat med urter og kål fra køkkenhaven & mormordressing



1. JANUAR - 28. FEBRUAR

BUFFET

Valg af én forret, buffet hovedret & dessert

DESSERT

Mariebolle

Vandbakkelse med vanilje & citroncreme

Chokoladekage

Kraftig & cremet - med kakao & bær

Is

Syrlig parfait med rabarberkompot, kammerjunkere & hvid chokolade

Den Hvide Dame & Gammel Knas

Arla Unika oste med sylt, kompot & bagerens knækbrød
(Ost i tilkøb 95,- pr. kuvert)

PRIS

465,- kr. pr. person

