

1. OKT. - 14. NOV.

# 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

Løvsstikkemayonnaise, 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

Sennepssalat 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. OKT. - 14. NOV.**

# **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**

