

1. OKTOBER - 14. NOVEMBER

MENU

FORRETTER

Vælg mellem følgende forretter

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

Forretten serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og urtesmør

HOVEDRET

Confiteret grisebryst

med græskar, spidskål & kantareller
Pommes Anna & aromatisk pebersauce

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

DESSERTER

Konditorens "Citronfromage"

på mandelbund med marengs & vaniljeis

Den Gamle Bys Chokoladecake

Klassisk Gateau Marcel. Cremet og intens med solbærsorbet

12 mdrs. Havgus

Karameliseret løgpuré, æble & sprødt malt
(Tilkøb 95,- pr. kuvert)

PRIS

3 retter eksklusiv drikkevarer

425,- pr. person