

SELSKABSMENUER

juli ~ august ~ september 2026

Forretter

LETRØGET MAKRELFILLET

Bagt Tomat - Salat - Urter - Citronmayo

ISINGFILET

Agurk - Blomkål - Radiser - Kørvelcreme - Urter

SPEGESKINKE

Syltet Grønt - Sprøde Urter - Urtemayo

Hovedretter

HVIDLØGSSTEGT KALKUNCULOTTE 🌾🥛🌿

Sæsonens Grønt - Cremet Bulgur - Urter

ROSASTEGT OKSECULOTTE 🌾🌿

Kartofler - Sæsonens Grønt - Estragonsauce

SVINEMØRBRAD AF GRIS

Kartofler - Sæsonens Grønt - Urter - Persille-Bacon Sky

ROSASTEGT KALVEFILET (TILLÆG +45) 🥛

Stegte Kartofler - Sæsonens Grønt - Flødesauce - Urter

UDSKIFT DIT KØD TIL OKSEMØRBRAD +139

Desserter

KLASSISK RØDGRØD 🥛🌿

Økologisk Fløde

BAGTE BLOMMER 🥛🌿

Marcipan - Limeskum - Nøddebrud - Urter

JORDBÆRKAGE 🌾🥛🌿

Hvid Chokoladecreme - Vanilje - Urter

TRE ØKOLOGISKE DANSKE OSTE 🌾🥛🌿

Knækbrød - Kompot

🌱 = VEGETARISK

🚫 = INDEHOLDER LAKTOSE

🚫 = INDEHOLDER GLUTEN

SELSKABSMENUER

juli ~ august ~ september 2026

Mellemretter

VANDMELONSORBET 🌱

(TILLÆG +95)

Tørrede Urter

TIGERREJE

Urtecreme - Tapioka

ROASTBEEF 🌱🚫🚫

Sprødt Brød - Peberrod - Urter

Natmad

HOTDOG 🌱🚫🚫

(TILLÆG +95)

Klassisk Tilbehør

SILDEBORD 🌱🚫🚫

Stegte Sild - Karrysild - Røde Sild - Brød - Smør

GRØNTSAGSTÆRTE 🌱🚫🚫

Spegeskinke - Soltørret Tomat - Urtemayo - Spidskålssalat - Nødder

PØLSEFAD

Lomo - Fennikelpølse - Kalkunchorizo - Pesto - Oliven - Rødløg - Soltørret Tomat