

Morgen buffet

Frisk bagt morgenbrød og rugbrød
Kannelsnegl og Croissant
Yoghurt med bær og crumbel
Ost, marmelader og øko. smør
Frisk frugt

Frokost buffet

Rimet laks med radiser, ørredrogn og syrnet fløde

Carpaccio af kalv med krydderurter og grill kant

Stegt unghanebryst med salvie og citron
Sky sauce med bagte daddeltomater

Grønne asparges med ramsløg og frisk gedeost

2 danske oste
nødder i akaciehonning

Brød

Vores rugbrød og Ølandsflutes

Frokost menu

Varmrøget Helt med krondild
Crudite af grønne asparges, brøndkarse og dild creme

Spelt flutes

Kalvekam (filet) stegt med Skagen skinke og salvie
Spidskål dariol med ærtet og løvstikke
Nye gulerødder med saltede citron
Nye danske kartofler og kalvesauce

Aften buffet

Røget Færøsk laks med agurker i ramsløg-olie, syltede stilke og rygeost creme

Kanin terrine med bønner, morkler og små salater

Kalveculotte stegt med rosmarin og citron

Bagte nye grøntsager med milde hvidløg

Danske ø-kartofler med vinaigrette og estragon

2 danske oste
nødder i akaciehonning

Brød

Rosmarin focaccia og maltboller

Aften menu

Hvide danske asparges med søkogte rejer

Ramsløg mayo og maltflager

Maltboller

Oksemørbrad stegt med timian og peber

Nye løg gratineret med merianpanade

Bagte gulerødder med milde hvidløg

Danske ø-kartofler og rødvinssauce med morkler