

FEBRUAR MENU

Grønt + Hav

- + Gotlandske rødder med cremet rygeost og krydderurter
 - + Grillet vinterporre med estragon og rapsolie
- + Letrøget makrel med rå grøntsager og små syltede løg
 - + Stegt kammusling med ristet jordkok og brunet hasselnøddesmør
- + Saltet laks med saltbagt selleri, rugbrød og karse

Grønt + Hav + Mark

- + Gotlandske rødder med cremet rygeost og krydderurter
 - + Grillet vinterporre med estragon og rapsolie
- + Letrøget makrel med rå grøntsager og små syltede løg
 - + Stegt bryst af Sødamkylling med cremet korn, sprødt skind og ristet blomkål
- + Paté af økologisk gris med æbler og hyben

Ost + Sødt

- + Ost fra Knuthenlund med æblekompot og fennikelknækbrød
- + Operakage med vaniljecreme

Hvid + Rød

- + Pinot Grigio delle Venezie + Rosso da Tavola fra Toscana