

Festmenuer

Januar – februar – marts 2026

Menuer kan enten vælges som buffet eller tallerken.

Hovedretterne serveres med årstidens kartoffel og salater samt kokkens udvalgte sauce

Ved valg af buffet: 1 tallerkenservert forret, 3 hovedretter og 1 dessert serveret

Forretter

Rødbede tatar - kefir sauce - grillet citron - sprød salat

Jordskokkesuppe - kammusling- syltede jordskokker - chips - dildolie

Lufttørret skinke - syltede svampe - svampestøv- trøffelcreme - friséesalat

Smørstegt hvid fisk - selleri - jordskokkechips - brunet smør med nødder

Hovedretter

Langtidsbraiseret oksebov af dansk velfærdsokse - bagte løg - grønkål - timiansauce

Kalveculotte af dansk velfærdskalv - svampeselleri- bearnaise sauce - timian

Bagt hvid fisk - brunet smør - syltede rødder - cremet selleri - gulerodspuré

Cremet græskarrisotto med salvie - tempeh - rødder - urter

Desserter

Lemon curd - fragilitébund - lime - hvid chokolade

Tiramisu a la Severin - tuiles - coulis - chokolade

Krydderkage - Biancha creme - blodappelsin

Ønsker du at bytte din dessert ud med en ostetallerken?

Lokale gårdoste fra Elmegården ved Sommersted - lavet på økologisk naturmælk

Tillæg på kr. 75,-

Tilkøb (tallerkenservert):

Lokale gårdoste fra Elmegården ved Sommersted - lavet på økologisk naturmælk kr. 125,-

Hovedret som buffet kr. 75,- pr. person