

Juni menu

Bobler & snacks 165,-

Grøn tærte med grønne asparges, friskost og urter fra Hester på Samsø

Ceviche på Jomfruhummerhaler

fanget ved Samsø og serveret med spansk kørvel, mirabelleblomst, agurk og syrnet fløde.

Hvide asparges fra Soldug

med blåmuslinger, strandarve, skovsyre og sauce af muslinger og hvide asparges .

Lun salat og urte hollandaise

Lars' spinat og nye kartofler, ramsløg og friterede nye hvidløg.

Havtaskekæber og rød hjertesalat

med blomsterkål og radiser, beurre blanc, hengemt citron og portulak.

Skovkylling fra Gothenborg

med sommerfrikasse på blomkål, linser og grønne asparges hertil nye løg samt fyldt vinaigrette på agurk

“Rødgrød med fløde”

Jordbær/rabarber coulis skilt med fløde, sorbet på hybenrose samt grønne og røde jordbær fra Samsø

Lille pakke 895,-/800,-

Bobler & snacks samt 3 retter med vinmenu/saftmenu

Hele bordet vælger de samme retter.

Hele pakken 1.500,- /1.300,-

Bobler & Snacks, vinmenu/saftmenu samt 6 retter og danskvand.

3 retter 485,- / 4 retter 585,

5 retter 675,- / 6 retter 765,-

Vinmenu

2 glas 230 ,- / 3 glas 340 ,- / 4 glas 450 ,-
5 glas 550 ,- / 6 glas 650 ,-

Hjemmelavet saftmenu

2 glas 145 ,- / 3 glas 215 ,- / 4 glas 275 ,-
5 glas 335 ,- / 6 glas 395 ,-

Danskvand 30,- pr. person.

Lørdagsfrokost kl 12-15

3 retter **295 ,-** Vinmenu **295 ,-**

Søndags surprise-menu

5 retter og 3 glas - **595 ,-.**

Vi har guld i Det Økologiske Spisemærke.