

Forslag til forårsmenuer (marts, april og maj)



Forslag til forretter

1. Aspargessalat med Skagenskinke fra Slagter Munch serveret med creme fraiche pisket med hjemmelavet ramsløgolie.
2. Citrusbagt laks med iset forårssalat, serveret med grillet brød og hjemmelavet rørt ramsløgsmør.
3. Cremet skaldyrssuppe med rogn af sæsones fisk, friske urter og hjemmebagt brød.

Forslag til hovedretter

1. Stegt kyllingebryst med hjemmelavet ramsløgolie serveret med sauteret forårsgønt og grillede Skalotteløg, der er vendt med babyspinat. Dertil små stegte kartofler og en mild skysauce med strejf af sennep.
2. Rosastegt kalvecuvette serveret med grillet grønt og en salat lavet på spidskål. Dertil serveres en hjemmelavet Bernaicesauce og stegte kartofler.
3. Langtidsstegt spoleben serveret i en skysauce, dertil en kartoffelpuré, ristet grønt og en salat lavet på syltede rødløg.

Forslag til desserter

1. Hjemmelavet rabarberkompot med rabarber fra egen have serveret med hvid chokoladecreme, sprøde nødder og hjemmelavet vaniljeis.
2. Creme brûlée med marinerede bær anrettet på en puré af bær.
3. Hjemmelavet rabarbersuppe med rabarber fra egen avl serveret med chokoladebrownie og is efter eget valg.

Forslag til sommermenuer (juni, juli, aug.)



Forslag til forretter

1. Kold ærtecreme med bagt torsk, salat på ærteskud og hjemmebagt brød.
2. Kold tomat-ferskensuppe med rejer, en iset salat serveret med sprødt hjemmebagt kartoffel-hvidløgsbrød.
3. Hjemmerøget laks serveret på gulerodspuré hertil sommerurter fra egen have og hjemmebagt brød.

Forslag til hovedretter

1. Spoleben vendt i en krydret sauce anrettet med sauteret sommergrønt og små nye kartofler, dertil salat med Mormor dressing.
2. Grillet amerikansk cuvette med stegte grøntsager, bagekartoffel med pisket krydderurtesmør og en rødvinssauce, hertil serveres en spinatsalat med tomat og melon.
3. Langtidsstegt kalvefilet vendt med citron, persille og hvidløg serveret med små nye stegte kartofler, skysauce, timianstegte gulerødder og en salat på sommerens grønt.

Forslag til desserter

1. Symfoni af danske bær lagt på en hjemmelavet marengs serveret med vaniljeskum og hindbærsorbet.
2. Hjemmebagt chokoladecake med vodka-/appelsinmarinerede jordbær fra lokale avlere - hertil en hjemmelavet vaniljeis.
3. Mild lakrids pana cotta med hindbærcompot, sprøde lakridsmandler og hvid chokoladecrumble.

Forslag til efterårsmenuer (sept., okt., nov.)



Forslag til forretter

1. Cremet krydret græskarsuppe med sprødbagt Serranoskinke, krydderurter fra egen have og ristede græskarkerner - hertil grillet brød.
2. Hjemmerøget laks på sellericreme, serveret med sprøde chips af sød kartoffel, brøndkarsesalat og hjemmebagt brød.
3. Røget andebryst på æblechutney lavet fra egen avl, dertil salat på krydderurter og hjemmebagt brød.

Forslag til hovedretter

1. Amerikansk oksebryst serveret med stegte rodfrugter, ristede kartofler og en indkogt sky med svampe. Hertil serveres en græskarsalat med mild chili.
2. Rosastegt andebryst serveret med spinatsalat vendt med confiteret and, hindbær og nødder, hertil serveres kartofler bagt i lag med løg og en skysauce.
3. Grillet kyllingebryst med rød pesto og grillet grønt lagt på hvidløgsbagte svampe, dertil ristede kartofler.

Forslag til desserter

1. Æblekompot med æbler fra egen have serveret med en crumble på kerner og nødder, flankeret af syrlig æblesalat og hjemmelavet vanilje- / chokoladeis.
2. Hvid chokolademousse med bagte blommer, chokoladecrunch, og karameliseret popcorn.
3. Hjemmesyltede brombær med vanilje pana cotta og søde mandler, dertil krumme af chokoladebrownie.

Forslag til vintermenuer (dec., jan., febr.)



Forslag til forretter

1. Kold jordskokkecreme med bagt fisk af sæson, salat på spire og sprøde rodfrugtchips - hertil hjemmebagt brød.
2. Røget tyndsteg med marinerede vinterurter vendt med grønkål - hertil hjemmebagt brød.
3. Hjemmerøget laks med friskost rørt med honning og sennep - hertil salturt med æbler og sprødt brød.

Forslag til hovedretter

1. Braiserede svinekæber i kraftig sauce, serveret med grillet svinemørbrad og bagte tomater, dertil syltede løg og kartoffelmos med hjemmelavet persilleolie.
2. Oksecuvette med stegte vinterurter - hertil rødvinsauce, ristede kartofler og en kålsalat med æbler og nødder.
3. Braiseret kalvetyksteg med timianstegte gulerødder, ristede kartofler og en skysauce - hertil en salat på bagte grøntsager.

Forslag til desserter

1. Kokos pana cotta med puré af passionsfrugt - hertil hjemmelavet Bountybar og ananassalat.
2. Hjemmelavet vaniljeis med kraftig hyldebærsaft - hertil chokoladetærte.
3. Sprød bund med citroncreme, - hertil hindbærkompot og hjemmelavet marengs.