

## **MANDAG**

Svendborgskinke, rygeostcreme, radiser, salturt og citrusolie  
Sommer coq au vin med let stuede sommergrønt og danske kartofler  
Lille ostetallerken med oliven og sprøde flager  
Jordbær panna cotta med toffee creme og nødder

## **TIRSDAG**

Dampet rødspætte med risvin marineret agurk, sort sesam og urter  
Langtidsstegt kalveinderlår tomatiseret trio af bønner og små bagte kartofler  
Æblesorbet med bobler  
Fransk chokoladecake med bærkompot og creme fraiche

## **ONSDAG**

Varm røget laks med aspargessalat og urtecreme  
Senneps stegt svinemørbrad. Sommergrønt, bacon drys samt flødesauce  
Lille ostetallerken med oliven og sprøde flager  
Citronfromage med flødeskum og Oreoknas

## **TORSDAG**

Røget svinemørbrad med æg royal og æble kaviar  
Glaseret Kalvebryst, broccoli samt peberrod/salvie sauce  
Æblesorbet med bobler  
Jordbær med citronmelisse, karamel og fed fløde

## **FREDAG**

Dampet torsk med rødbedemayonnaise og friteret kapers  
Skinkesteg med havens estragon, syltede rødløg og sommerporre  
Lille ostetallerken med oliven og sprøde flager  
Chokolademousse hakkede hasselnødder og vaniljeæbler

## **LØRDAG**

Koldtvands rejer med rygeost, fennikel crudite og citronperler  
Rosa tegt oksefilet med sæsonens grøntsager og rødvinsreduktion  
Æblesorbet med bobler  
Mazarinkage med blommekompot og vaniljecreme

## **SØNDAG**

Sydfynsk bresaola med artiskok creme og reduceret balsamico  
Meunierestegt laks med frisk pasta vendt i muslingecreme med friske urter  
Lille ostetallerken med oliven og sprøde flager  
Ymerfromage med honning ristede solsikkekerner