

RESTAURANT
GAARDEN

Serveres onsdag – lørdag fra kl. 17.00 – 21.00

FORRETTER

Vaffel med tørret skinke, svampe og syltede løg
125,-

Stegt blomkål med rejer, mousselinesauce og dildolie
125,-

Økologisk ørred med glaskålsvariation, æbler, peberrod og sprød rug
125,-

HOVEDRETTER

Kalve Wienerschnitzel, brasede kartofler, fine ærter, brunet smørsauce, kapers, peberrod og citron
225,-

Kæmpetartelet med kyllingefyld, mættet med gulerødder, asparges og ærter
225,-

Fish & chips – bæredygtig fangst indbagt i orlydej, pommes frites og hvidløgs-mayonnaise
225,-

SIDES

Brødkurv med surdejsbrød på ølandshvede med pisket smør
45,-

Pommes frites med hvidløgs-mayonnaise
45,-

DESSERTER

Sæsonens trifli – sommerbær, crumble og kagecreme
95,-

Tarte Tatin – karamelliserede æbler i buttedeje med letpisket fløde
75,-

3 slags oste med kompot og sprødt
110,-

BØRN

Op til 10 år

Fish & chips – bæredygtig fangst indbagt i orlydej, grøntsagsstave, pommes frites og hvidløgs-mayonnaise
100,-

Frikadeller med brasede kartofler eller pommes frites, grøntsagsstave og dressing
100,-

Isvaffel med 2 slags is og topping
45,-