



MENU PAKKE 4

“MIDDELALDERTAFFEL”

Serveres på store træfade direkte på bordene

Krydret kold hvidvin (eller varm rød om vinteren)

Dampede muslinger i hvidvin, ingefær og safran

Sæsonens friske grønt i selskab af hvidløg, persille, salvie, rosmarin, timian, mynte, olivenolie og æblecider

'Tart de brymlen' (tærte med figen, æble, pære og fisk)

Et shot mandelmælk

Fjerkræspostej med nødder dertil figen- og rosinpuré

Langtidsbraiseret lammebov marineret i Esrums Kloster øl med kvæder og lun salat af sommerkål, porrer, persille og fennikel

Pastinaktærte med citron, muskatnød og marsalavin

Afdryppet tykmælk med rosenvand og skovbær