



MENU PAKKE 1

“CECILIE JONSDATTER”

Menu (efterår/vinter)

3 retter serveret på tallerken

Forret

Vælg mellem

- 1) Krabbekød med jordskokker, frilandsbrøndkarse med syrnet fløde og Nordisk fladbrød
- 2) Stegt sandart på sauce af gulerødder, skalotteløg, friske krydderurter og tomat.

Hovedret

Lammenakke af marsklam, bagte selleri med brunet smør og ristede svampe, kartofler bagt i lag med skalotteløg og lammesauce med klosterøl.

Dessert

Vælg mellem

- 1) Udvalg af danske oste, sødt maltbrød, landbrød med kartofler samt olivenboller
- 2) Bagt Filippaæble med brombær, bagt creme med kanel, søde havreflager med hasselnødder

Menu (forår/sommer)

3 retter serveret på tallerken

Forret

Vælg mellem

- 1) Sprød rulle med søkogte rejer, klosterskinke, råmarineret blomkålmousse og malt brød med rugbrødskrumme og røget salt
- 2) Danske hvide asparges og skovsyre. Grillet sandart med rygeostsauce

Hovedret

Kølle af dådyr stegt med timian og peber. Spidskål med friske ærter og løvstikke. Dådyr-sauce og nye kartofler

Dessert

Vælg mellem

- 1) Rabarber i egen lage med vanilje. Ylletesorbet med rugbrøds pleskner. Bagt crème med citronmelisse
- 2) Udvalg af danske oste, sødt maltbrød, landbrød af spelt og flutes

Buffet (efterår/vinter)

Forret

(serveret på tallerken)

Rimmet torsk med krondild. Puré af jordskokker og chips. Salturt og brøndkarse

Buffet

Rimmet okseinderlår som tatar. Syltede æbler og estragon

Okseflapper stegt med timian og peber

Langtidsstegt lammebov med varme krydderier brasieret i klosterøl

Luftig kartoffelpuré gratineret med ostecrème

'Tarteletter' med svampe og perleløg

Stegte pastinakker og kastanjer

Dessert

Vælg imellem

- 1) Danske oste (Høst, Vesterhavsost og Antvorskov)
Nødder i blomsterhonning
Sødt Maltbrød, landbrød af spelt og flutes
- 2) Blomme galette
Kanelmousse med mandelkrokant

Buffet (forår/sommer)

Forret

(serveret på tallerken)

Tatar af røget laks med radiser og agurk. Brøndkarse og klosterhavens nye urter

Buffet

Stegt sandart. Hvide asparges fra egnen med kørvelvinaigrette

Letsprængt skank af frilandsgris i gelé. Spidskål og ærter

Kalvetyksteg stegt med rosmarin

Medaljon af frilandskylling stegt med citrontimian og klosterskinke

Kalvesauce

Nye kartofler fra egnen med klostersennep vinaigrette

Grønne asparges med perlebyg og persillepesto

Frilandssalat med ærter og skovsyre

Dessert

Vælg imellem

- 1) Danske oste (Høst, Vesterhavsost og Antvorskov)
Nødder i blomsterhonning
Sødt Maltbrød og speltbrød
- 2) Hvid chokolademousse-kage og jordbærestøv.
Bagte rabarber i egen lage med vanilje