



# MENU PAKKE 3 “BRODER RUS”

## Frokostbuffet (efterår/vinter)

Varmrøget kulmule. Marinerede skovsvampe og portulaksalat  
Gravad torsk med krondild, æble/jordkokkekompot og maltflager  
Røget andebryst med bagte blommer og skovsyre  
Ragout fra dådyr med perleløg og røget bacon  
Oksetykkam marineret i klosterøl og honning. Langtidsstegt i urter  
Pastinak-kastanje pie  
Kartoffelpuré med ostecreme  
Efterårssalat med pærer og nødder  
To gode danske oste  
Nødder i blomsterhonning  
Pæretærte med sprøde skaller. Drænet tykmælk med karamel  
Landbrød med kartoffel. Groft rugbrød

## Frokostbuffet (forår/sommer)

Rimmet ørred med ørredrogn, radiser og hvide asparges, hertil syrnet fløde  
Sandart mousse med tørrede tomater og estragon, hertil spidskål og ærteskud  
Kalvetykstegsfilet stegt med citrontimian  
Frilandskylling med agurkesalat og rabarberkompot  
Kold brøndkarse crème  
Grønne asparges med Esrum Klosters sennepsvinaigrette  
Frilands salat med ærter og skovsyre  
Nye gulerødder med ramsløg og tørret boghvede  
2 gode danske gårdoste, rabarbersylt og knækbrød  
Jordbærkager. Hasselnøddemarengs og yoghurtmousse  
Landbrød med speltkerne & groft rugbrød