



TRINITY FEST

Sæsonmenu: Maj - Juni

Forretter / mellemretter:

Danske hvide asparges med pocheret vagtelæg
hertil håndpillede rejer, beurre blanc og dildolie.

Carpaccio af oksefilet
med svampemayo, havgus og feldsalat.

Sprød kurv med asparges, jomfruummer, kammusling
heri salat, citronperler og radise.

Hovedretter:

Rosastegt dansk lammeculotte
med sommergrønt, kartofler, mynteolie og rosmarinsky.

Farseret kylling fra Hopballe Mølle
med variation af gulerod, kartoffel med ramsløg
og skysauce.

Dansk kalvefilet
hertil sprødt sommergrønt, nye kartofler og cremet
estragonsky.

Desserter:

Udvalg af danske økologiske oste
hertil hjemmesyld, knækbrød og oliven.

Lille citrontærte med sprøde kys
med vaniljescrème/sorbet.

Københavnerstang a la dessert
Vaniljeis, ananassorbet og mørk chokolade.