



TRINITY FEST

Sæsonmenu: Juli - September

Forretter / mellemretter:

Stegt rødtungefilet

med tomater, løg og beurre blanc.

Røget færøsk laks

med salater, hengemte asparges, citronmayo og croutons.

Tatar af okse

med esdragonmayo, syltede kantareller og kartoffelchips.

Hovedretter:

Helstegt dansk kalvemørbrad

hertil svampe, karotter, nye løg og kalveglace.

Kylling fra Hopballe Mølle

hertil sommerkål, trøffel, kantareller, persillekartofler og lys kyllingesky.

Dagens fiskefangst

med stegt blomkål, porre, dildkartofler og lys hvidvinscreme.

Desserter:

Udvalg af danske økologiske oste

hertil hjemmesylt, knækbrød og oliven.

Tærte af sæsonens bær

med karamel og hyldeblomstsorbet.

Hvid chokolademousse

med Granny Smith sorbet hertil sprød tuille.