

SOMMERMENU 2017

Den Gamle Smedie

Forretter

Kold røget laks med lime-porceret æg og friske tallerkensmækker

95,-

Smediens cremet fiskesuppe med alt godt fra fjord og hav

95,-

Hvidvins dampet asparges serveret med sauce hollandaise &
velmodenet skinke fra slagter Dyrby

95,-

Dagens lune urtetærte, serveret med hjemmerøget kalkun og salat

95,-

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør med sydesalt

Hovedretter

Okse tornados af oksemørbrad serveret med sauce Bearnaise.

Sæsonens friske urter, dagens heldige kartoffel

225,-

Rosmarin stegt lammekrone, serveret med rosmarin glace,

sæsonens friske urter og vildmose kartofler.

195,-

Dagens friske fisk

Tempereret torsk serveret med dild creme, vildmosekartofler og asparges.

175,-

Desserter

Dagens friske jordbærhøst tilberedt/anrettet efter kokkens fantasi.

75,-

Chokolade fondant med appelsin parfait, dagens bær og marengs

75,-

Udvalg af Unika oste, serveret med sødt og surt, samt hjemmelavet knækbrød

75,-