

1. APRIL - 30. JUNI

# MENU

## FORRETTER

### Færøsk Røget Laks

Rygeost, syltet agurk, sprødt rugbrød, citron & krydderurter fra haverne

### Hvide Asparges

fra Samsø med dildmayonnaise, sprøde radiser, røget æggeblomme & urtesalat  
(Tilkøb af håndpillede rejer 25,-)

### Gravad Okse

løvstikkemayonnaise, modnet ost, syltede blomkål, sprøde løg og brøndkarse

*Forretter serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og urtesmør*

## HØVEDRET

### Hopballe Kylling

Sprødstegt med salvie, cremet gulerodspuré, grønne asparges og ramsløg, skysauce & nye smørristede kartofler

*Vi laver med glæde Sæsonens Fisk eller Samsø Grønt med passende garniture & sauce - i stedet for kylling hvis det ønskes.*

## DESSERTER

### Konditorens "Citronfromage"

på mandelbund med marengs & rabarber fra køkkenhaven som is & kompot

### Den Gamle Bys Chokoladecake

Cremet og intens med vaniljeis & bær

### Den Hvide Dame

Afbalanceret hvidskimmel fra Arla Unika bagerens knækbrød & ristede valnødder i Den Gamle Bys Honning  
(Tilkøb 115,- pr. kuvert)

## PRIS

3 retter eksklusiv drikkevarer

**425,- pr. person**

