

DEN GAMLE BY MENU

26. juni – 24. september

3 RETTER

FORRETTER

Færøsk Røget Laks

med citron, rygeost, agurk & krydderurter fra haverne

Samsø Tomater

med dildmayonnaise, skalotteløg, kapers & blomsterkarse

Gravad Okse

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

Forretter serveres med surdejsbrød fra bageren og urtesmør

HOVEDRET

Hopballe Kylling

Sprødstegt med salvie, cremet gulerodspuré, spidskål med østershatte & syltede nye løg
Hertil kantarelsauce & nye smørstede kartofler med persille og løvstikke

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

Chokoladekage

Klassisk Gateau Marcel – cremet og intens med vaniljeis & bær

Den Hvide Dame

Afbalanceret hvidskimmel fra Arla Unika
– hertil bagerens knækbrød & ristede nødder i Den Gamle Bys Honning
(som ekstra ret før dessert - 115,- pr. kuver)