

DEN GAMLE BY MENU

18. september – 17. november

BUFFET

Koldrøget Laks

med sprøde agurker, ræddiker, syltede sennepsfrø & dildmayonnaise

"Rejesalat"

Håndpillede rejer, små Samsø kartofler, syltede porrer, løgcreme & brøndkarse

Asparges Broccoli

Grillet broccoli med Anicia linser & peberrod, purløg & røget æggeblomme

Forret serveres med surdejsbrød fra bageren & urtesmør

Hopballe Kylling

Sprødt udbenet lår fra Hopballe Mølle - Cremet sauce med timian & peber

Grillet Landgris

Glaseret grisebryst i røget maltsirup

Kartoffelkompot

med brunet smør, citronskal & løvstikke

Bernstorffs Salat

Sennepssalat med sprøde blomkål, vinaigrette med cornichons & urter fra gartneriet, ristede mandler & revet havgus

Samsø Græskar

Bagte græskar med persille, syltede løg & sprøde hestebønner fra Djursland

Havegrønt

Grøn salat med urter & kål fra køkkenhaven & mormordressing

Mariebolle

Vandbakkelse med hindbærcreme

Chokoladekage

Kraftig & cremet - med kakao & bær

Is

Syrlig parfait med kammerjunkere & hvid chokolade

Den Hvide Dame & Gammel Knas

Arla Unika oste med sylt, kompot & bagerens knækbrød
(Ost i tilkøb 95,- pr. kuvert)