

# DEN GAMLE BY MENU

25. september- 17. november

## 3 RETTER

### FORRETTER

#### **Færøsk Røget Laks**

med citron, rygeost, agurk & krydderurter fra haverne

#### **Samsø Porrer**

med gratineret gedeost & citrontimian, ristede hasselnødder & kørvel

#### **Gravad Okse**

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

**Forretter serveres med surdejsbrød fra bageren og urtesmør**

### HOVEDRET

#### **Landgris**

Braiserede kæber med cremet græskarpuré, aspargesbroccoli & syltet sortkål  
Hertil reduceret skysauce med syltede sennepsfrø - Pommes Anna med timian & hvidløg

Vi laver med glæde **Sæsonens Fisk** eller **Samsø Grønt** med passende garniture & sauce  
- i stedet for gris 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. kuvert)