



VELKOMSTDRINK

		Pris pr. kuvert ekskl. moms	Pris pr. kuvert inkl. moms.
1.	Granatæble, hvidvin og mousserende vin. Økologisk	kr. 36,00	45,00
2.	Hyldeblomstdrik med whisky og mousserende vin. Økologisk	kr. 36,00	45,00
3.	Husets hvidvin af økologiske druer pr. fl.	kr. 88,00	110,00
4.	Mousserende vin af økologiske druer pr. fl.	kr. 108,00	135,00
5.	Champagne pr. fl.	kr. 300,00	375,00
6.	Margaritas. Økologisk	kr. 36,00	45,00
7.	Mojito. Økologisk	kr. 36,00	45,00

SNACK OG RETTER TIL VELKOMST

1.	Ristede cashewnødder, hasselnødder, mandler, paranødder og rosiner. Økologisk	kr. 20,00	25,00
2.	Sødekartofler tilberedt med chili og chokolade. Økologisk	kr. 20,00	25,00
3.	Angel on a horseback	kr. 15,00	18,75
4.	Friturestegte græshopper anrettet på korkeg.	kr. 15,00	18,75
5.	Små retter lige til at spise anrettet på store rustikke fade: kæmperejer med økologisk chili. Soltørrede tomater med oliventapenade, økologisk. Kylling med peanuts vinaigrette, økologisk. Sværdfisk tilberedt med mountain pePPER og røget laks med økologisk flødeost.	kr. 100,00	125,00
6.	Sushi med tun, hellefisk og laks serveret med økologisk hjemmelavet wasabi, soya og syltet ingefær.	kr. 100,00	125,00



MELLEMRITTER

1.	Blåbærsorbet serveret med spiselige blomster. Økologisk	kr.	40,00	50,00
2.	Tangsalat med 3 slags bønner og 3 slags olier. Økologisk	kr.	40,00	50,00
3.	Fine brød med oliven, soltørrede tomater og parmaskinke. Økologisk	kr.	40,00	50,00
4.	Kastaniechampignon fyldt med blomkål, avocado og ristet sesamfrø. Økologisk	kr.	45,00	56,25
5.	Symfoni af salat bundet med kinesiske bønner med chili, serveret med limesorbet. Økologisk	kr.	45,00	56,25

FORRETTER

1.	Marineret tunfilet serveret med tangsalat, 3 slags bønner, økologisk, chilivinaigrette og olier.	kr.	100,00	125,00
2.	Dampet dorado med havsalt anrettet med økologisk rucolavinaigrette, cashewnødder og mangofrugtsalat.	kr.	100,00	125,00
3.	Kammuslinger dampet i økologisk kokos, anrettet med avocado, agurker og rødbede, tilsmagt med mynte og serveret let og elegant.	kr.	100,00	125,00
4.	Røget laks serveret med økologiske spinatbobler tilsmagt med muskat og persille og trøtomater.	kr.	100,00	125,00
5.	Andebryst med orange, rødløg, rosiner, rødkål og ristet æbler serveret lige for øjet. Økologisk	kr.	100,00	125,00
6.	Tuncarpaccio med passionsfrugt, kæmperejer, papegøjefisk, kammuslinger med flyvefiskrogn og laks anrettet med havets urter.	kr.	100,00	125,00

BØRNEMENU:

1.	Små frikadeller, blomkål, tomatspyd med cherrytomater og agurkestave. Økologisk	kr.	70,00	87,50
2.	Kyllingespyd med pasta, broccoli og gulerodsstave. Økologisk	kr.	70,00	87,50
3.	Små hamburgere med grove brød, salat, tomater og agurker. Økologisk	kr.	70,00	87,50



HOVEDRETTER

- | | | | | |
|----|--|-----|--------|--------|
| 1. | Dampet hellefisk tilsmagt med økologisk løvstikke og anrettet med fennikel, rødløg og bagte citroner, garneret med kæmperejer, sort tang og purløgssauce. Dertil poppede vilde ris. | kr. | 160,00 | 200,00 |
| 2. | Kalvemørbrad stegt med basilikumvinaigrette og rosa peberkorn, anrettet med springløg, auberginer med sesam og persillerod, ristede kartofler på timianstilk, dertil sauce basilikum. Økologisk | kr. | 160,00 | 200,00 |
| 3. | Dådyr stegt med persille og rullet med spidskål, serveret med ristet pære med paranødder, hasselnødder og mandler, broccoli slugt i blåbær og ristet kastaniechampignon, anrettet med ristet kartofler og persillevinaigrette. Økologisk | kr. | 160,00 | 200,00 |
| 4. | Kronhjortefilet stegt med mandler, serveret med fyldte rødbeder med persillerod, kartofler på timianstilk og markchampignon fyldt med spinat, dertil sauce vildt og 3 kompotter. Økologisk | kr. | 160,00 | 200,00 |
| 5. | Svinemørbrad stegt med anis, vanille og chili serveret med ristede kastanier, portobellosvampe, kantareller og kastaniechampignon, ristede kartofler og sauce vildt med mynte. Økologisk | kr. | 160,00 | 200,00 |
| 6. | Lam fra Thy stegt med vild mynte og anrettet med braiseret endive salat, spinat og bønner tilsmagt med lime og hvidløg, ristede kartofler og myntesauce. Økologisk | kr. | 140,00 | 175,00 |
| 7. | Stegt kalkun med ingefærsirup, anrettet med æble, rødbede og rødkål med appelsin og mandler, serveret med rispandekager med grøn karry. Økologisk | kr. | 140,00 | 175,00 |
| 8. | Vildt stegt med eukalyptus og røde bær, serveret med rodfrugt, blade fra the outback, brød og tapenade sauce. Økologisk | kr. | 156,00 | 195,00 |



DESSERT, OST OG KAFFE

- | | | | | |
|----|---|-----|--------|--------|
| 1. | Mangofrugter, papayafrugter, appelsiner og kærlighedsfrugter ligesom i Queensland, serveret på 4 måder med yellow myrtle parfait is og mango sorbet is. Økologisk | kr. | 76,00 | 95,00 |
| 2. | Danske æbler serveret med figner, svesker og japanske lygtefrugter dyppet i chokolade, anrettet med granatæble sorbet is og kanelparfait is. Økologisk | kr. | 76,00 | 95,00 |
| 3. | Æblebananer med chokolade og creme, serveret med solbær sorbet is og vanilje parfait is. Økologisk | kr. | 76,00 | 95,00 |
| 4. | Gorgonzola, brie, manchego gedeost serveret med rodfrugter og nødder. Økologisk | kr. | 76,00 | 95,00 |
| 5. | Den ultimative kaffe- og kagebuffet
Kæmpe kagebuffet anrettet på kagevogn og i høje stativer, serveret med duftende friskmalet kaffe fra antik kaffemølle med sølvtårne, forskellige kaffesorter serveret med udvalg af sukker, fløde, varm mælk, havremælk og sojamælk. Økologisk
Kan også bestilles til receptioner og åben hus arrangementer. | kr. | 200,00 | 250,00 |
| 6. | Økologisk kaffe i stempelkander. | kr. | 20,00 | 25,00 |
| 7. | Småkager til kaffen, vælg mellem: havrekager med chokolade, oaxacakager med kanel og mocca, ingefærkager, citronkager, brownies. Økologiske | kr. | 20,00 | 25,00 |

COCKTAIL OG BAR

se under arrangementer



NATMAD

1.	Okse- og wienerpølser ad libitum serveret med friskbagte pølsebrød, sennep, hjemmelavet ketchup, remoulade, agurkesalat, stegte løg og rå løg. Økologisk. Serveret fra original pølsevogn fra 1959	kr.	60,00	75,00
	+ leje af pølsevogn	kr.	1.840,00	2.300,00
2.	Økologiske pølser serveret fra Grisehandler Larsens bil fra Matador	kr.	60,00	75,00
	+ leje af grisehandler bil	kr.	4.800,00	6.000,00
3.	Forslag til suppe: Karrycremesuppe, tomatsuppe, champignonsuppe eller minestronesuppe. Økologisk. Serveret fra jydepotte.	kr.	60,00	75,00
4.	Udvalg af danske pølser serveret med garniture af urter, syltede rødbeder, cornichoner, asier og rugbrød af det bedste. Økologisk	kr.	140,00	175,00