

Generalens fine små forretter:

Man kan vælge mellem 15 slags små forretter lavet efter inspiration fra C. Jacobsen kokebog, han var generalens chefkok på Tranekær slot.

Vi anbefaler at man vælger mellem 3 og 5 småretter, som så samlet set vil udgøre en forret. Man kan også vælge at få et helt fad med små lækkerier, som så kan være et fad til deling.

1 ret koster 35,00kr pr. stk. €5.00

Køkkenchefens valg: Vi anretter et flot fad med et bredt udvalg.

10.- 10 stk. blandet til 315,00kr. €45,00 11. - 15 stk. blandet til 490,00kr. €70,00

12. Sønderjysk kålpølse, stegt med æblerelish og agurk .

13. Pate af okse med oliven og frisk grønsags salat.

14. Gratineret tomater med parmesan, spanske mandler og basilikum.

15. Blandet skov og marksvampe i sød marinade med portvin.

16. Røget organisk laks og rørt Fynsk rygeost med lokal honning.

17. 3 stk. Black Tiger rejer i hvidvin og grøn karry.

18. Kartoffler og torsk, olivenolie samt lidt hvidløg og tørret rugbrød.

19. Syltede friske grønsager kogt i safran marinade og jomfru olivenolie.

20. Spansk lufttørret skinke, oliven og tomat.

21. Søkogte Rejer (40g.) peberfrugt- marmelade og lime.

22. Dansk frisk gedeost, med søde røde peber i oliven olie.

*23. **Specialitet!!** Vores egen æblekogte landskinke med bagt æble.*

*24. **Specialitet!!** Vagtelæg og hønseæg i rede, med dild samt peberbacon.*

*25. **Specialitet!!** Røget Dansk oksemørbrad rullet i kraftige krydderier, tranebær sylt.*

*26. **Specialitet!!** Terrin af hvid fisk, rejer og urt og store kapers, samt creme.*

Hovedretter:

30. Kamsteg af Grambogaard gris, sød syrlig rødkål, kraftig brun sovs, og nye kartofler. Kompot af tranebær.

145,00kr. € 20.70

31. Ragout af vildsvin, på mørkt øl og gammel rødvin.

Serveret med bagte løg og cremet persille mos.

175,00kr. € 25.00

32. Bornholmsk unghane i reje sauce, drysset med friske rejer og frisk dild. Serveret med nye kartofler, grønne grønsager og perleløg.

185,00kr. € 25.40

33. Dansk Kalve filet, med senneps / timian sauce og serveret i gode skiver. Serveret med gratin af kartofler og ragout af sommerens grønsager.

185,00kr. € 26.40

34. Hel stegt lokal rødspætte(ca. 500G), smør, citron, nye kartofler, samt tranebær sylt.

195,00kr. € 28.00

35. Grillet Ribeye af Grambogaard Okse, ca. 250g, serveret med gratin af nye kartofler, urter og æble samt afkølet bearnaise sauce.

225,00kr. € 32.20

40. Skål med grønne danske salater og marinade. Til 1 cov.

39,00kr. € 5.50

41. Stor skål med grønne danske salater og marinade.. Nok til 2.

75,00kr. € 10,70

42. Tomat og basilikum, skåret til grov salat med senneps marinade. Nok til 2.

85,00kr. € 12,00

Søndags menu:

45. Suppe, steg og is. 295,00kr. € 43,00

Hver søndag tilbereder vi en klassisk menu af gode Danske råvarer og serverer den som i gamle dage: på fad og med masser af tilbehør.

SE vores søndags tavle for den gældende menu.

OBS... Skal bestilles af hele bordet, børn undtaget!!

Dessert:

50. Bagt æble crumbel med smør og sukker, tilsmagt med kanel og citron og serveret med creme fraiche.

65,00kr. € 8,50

51. Vores egen hjemmelavede is og sorbet, spørg om hvilken vi har lavet i dag, med frugt, pure og kiks.

75,00kr. € 10.70

52. Chokolade mousse af 70 % callebaut chokolade og nougat, samt frisk søde appelsiner.

75,00kr. € 10.70

53. Friske bær og/eller frugter, serveret med passende tilbehør.

Dagspris.

54. Lun kraftig chokoladecake med nødder og vores egen vanilje parfait.

Hertil lun chokolade sovs.

75,00kr. € 10.70

55. 3 slags danske gode oste, med tilbehør

95,00kr. € 13.60

Rygende varm Skotsk kaffe: 3 cl. whisky, farin og flødeskum

59,00kr. €8,50

60. Dagens kage og friskbrygget kaffe. 69,00kr. € 9.90

Børnemad. 89,00kr. € 12,50

70. Stegt Kyllingelår med kartofler.

71. Frisk pasta og vores oksekødssovs.

72. Stegt Rødspættefilet og kartofler.

73. Stegt Bøf og kartofler.

Børnemaden serveres med børnegrønt.

Vi har ikke pomfrits / friture, men laver gerne stegte kartofler.