



Gaardens køkken

FROKOST - MAJ

Smørstegt havkat - dampede asparges - sauce mousseline

**Langtidsstegt kalvetyksteg - sauteret forårsgrønt
nye danske kartofler - timiansky**

3 danske oste - umamikiks - syltet sødt

Rabarbermousse - hvid chokoladebund - daimparfait

2-Retter	328.00
3-Retter	368.00
4-Retter	408.00

À la carte

Christiansø sild æg - løg - rugbrød	88.00
Gaardens stjernesud stegt rødspættefilet - dampet fisk - rejer - asparges	178.00
Klassisk pariserbøf løg - kapers - rødbede - pickles - peberrod - æggeblomme	158.00
Gaardens bikse mad rødbeder - spejlæg - rugbrød	158.00
Dagens smørrebrød -se tavlemenu	Dagspris
Dagens vegetarret -se tavlemenu	Dagspris
Pandekage appesinsirup - ristede mandler - vanilje parfait	138.00
Chokoladekage rabarbersorbet - friske bær	138.00

-gaarden's køkken, mad man forstår...



KNUDSENS GAARD

hotel og restaurant