



Gaardens køkken

FROKOST – NOVEMBER & DECEMBER

Hjemmegravad laks - Fennikel - Sennepsmayo

Gaardens æbleflæsk - Timian - Æble - Løg

Canettebryst - Kråse - Saltbagt selleri - Andesky

Creme Brûlée - Kirsebørsorbet - Lakrids Tuille

2-Retter	328.00
3-Retter	368.00
4-Retter	398.00

À la carte

Christiansø sild - Æg - Løg - Rugbrød	88.00
Gaardens stjernesked - Stegt rødspættefilet - Dampet fisk - Rejer - Asparges	178.00
Klassisk pariserbøf - Løg - Kapers - Rødbede - Pickles - Peberrod - Æggeblomme	158.00
Gaardens biksemad - Rødbeder - Spejlæg - Rugbrød	158.00
Dagens smørrebrød - Spørg tjeneren	Dagspris
Dagens vegetarret - Spørg tjeneren	Dagspris
3 danske oste - Sødt - Surt - Sprødt	138.00
Hvid & mørk chokoladecake - Sorbet	138.00
Valnøddeparfait - Svesker i Armagnac	138.00

gaarden's køkken, mad man forstår



KNUDSENS GAARD

hotel og restaurant