



Gaardens køkken

FROKOST – JANUAR

Porrer/Kartoffelsuppe – Pancetta – Purløg

Røget dyrekølle – Cumberlandsauce – Marinerede svampe

Oksetournedos – Braiseret spidsbryst – Timiansky – Bagte rodfrugter

Citronfromage – Flødeskum – Nougatparfait

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

À la carte

Gaardens stjernesud - Stegt rødspættefilet – Dampet fisk – Rejer – Asparges	178.00
Klassisk pariserbøf - Løg – Kapers – Rødbede – Pickles – Peberrod - Æggeblomme	168.00
Gaardens biksemad - Rødbeder – Spejlæg - Rugbrød	158.00
Æggekage – Bacon – Tomat -Purløg – Rødbeder – Sennep - Rugbrød	
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 – Vaniljesyltede brombær	138.00

Gaardens køkken, mad man forstår



KNUDSENS GAARD

hotel og restaurant