



# Gaardens køkken

## Frokost

### Fynske hvide asparges

Håndpillede rejer og sauce mousseline

138,00

### Farseret unghane

Forårsløg, nye gulerødder og hønsejus

268,00

### Syltede rabarber

Earl grey og hvid chokolademousse

138,00

2 retter 328,00 kr.  
3 retter 368,00 kr.

## A la carte

<b>Gaardens stjernesud</b> – Stegt rødspættefilet - dampet fisk – rejer - asparges	178,00 kr.
<b>Klassisk pariserbøf</b> – Løg – kapers – rødbede – pickles – peberrod – æggeblomme	198,00 kr.
<b>Forårs salat</b> – Danske kartofler – fynske asparges – spinat – rygeostcreme	198,00 kr.
<b>Gaardens biksemad</b> – Spejlæg – purløg – rødbede – rugbrød	178,00 kr.
<b>Frokostanretning</b> – 2 kolde og 2 lune retter ved køkkenchefen	228,00 kr.

## Højtbelagt smørrebrød

Æg med håndpillede rejer og dildmayonnaise	88,00 kr.
Sprød fiskefilet med remoulade og grillet citron	98,00 kr.
Christiansø sild med karrysalat og kapers	98,00 kr.
Roastbeef med pickles, peberrod og sprøde løg	88,00 kr.
Lun leverpostej med ristede svampe, sprød bacon og syltede rødbeder	88,00 kr.
Cremet hønsesalat med sprød bacon og karse	88,00 kr.



KNUDSENS GAARD

*hotel og restaurant*