

KILDEN

i haven

FROKOST MENU

*En del af LOCA
- Every meal matters*

FROKOSTBORDET

Serveres med vores hjemmebagte rugbrød, fedt og pisket smør

495,-

Christiansøpigensild med æggesalat, syltede løg og karse

Æg og håndpillede rejer med hummermayonnaise og urter

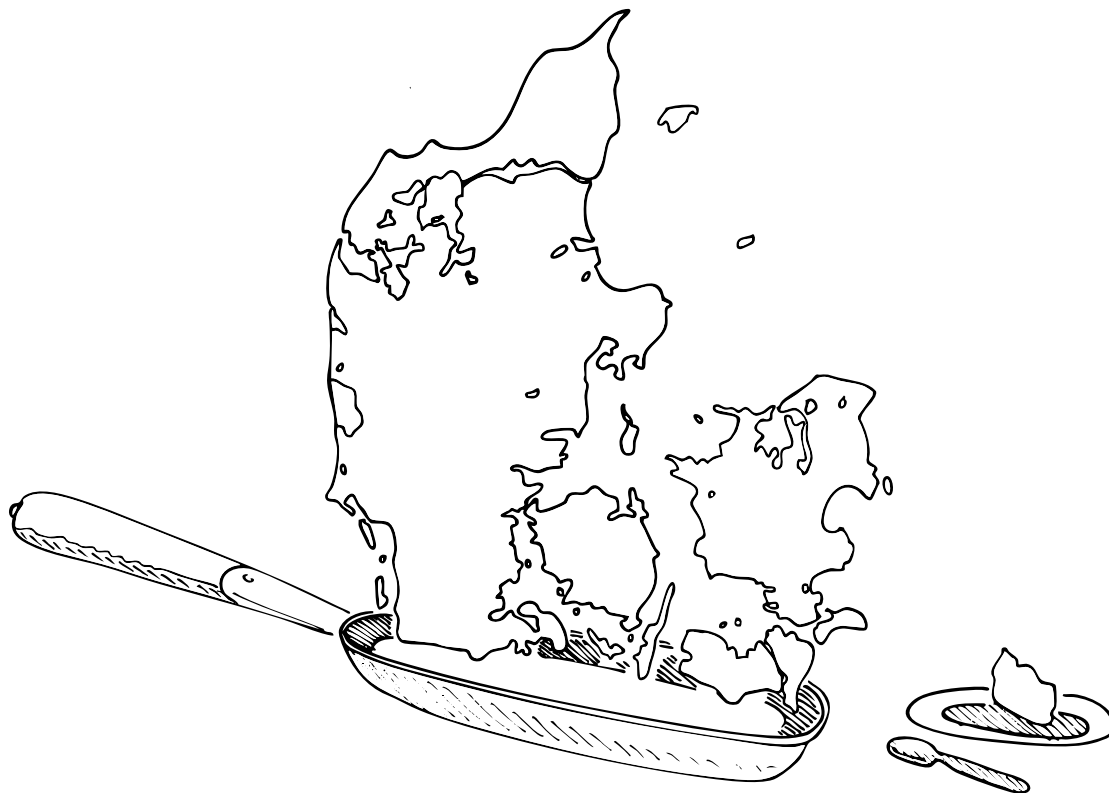
Sprødstegt fisk med remoulade og citron

Braiseret lam fra Varde ådal, kartofler med smør og persille

Lammesauce med citron

Salat i syrnet fløde med syltede stikkelsbær og brød croutoner

Pavlova med rabarber, skovmærke, hvid chokolade parfait og fermenteret honning



KILDEN *i haven*

FROKOST MENU

*En del af LOCA
- Every meal matters*

FRA HAVEN

Stegte svampe med fermenteret hvidløg, æggeblomme creme og blomsterkarse - serveres på surdejsbrød	145,-
Grillet kål, syltede grøntsager, ristede boghvedeflager og luftig purløgs sauce	125,-
Tatar af rødbeder med cremet rygeost, syltede perleløg og sennep	115,-
Ristede jordkokker med kojimayonnaise, bagte løg og ristede solsikkekerer	115,-

FRA HAVET

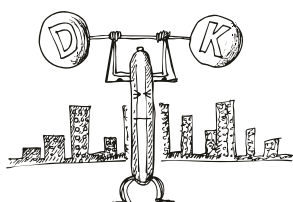
Christiansøpigensild med æggesalat, syltede løg og karse	115,-
Sprød stegt sild med syltet grillet palmekål og sennep	135,-
Sprød fisk med remoulade og citron	155,-
Cassoulet af havsnegle, porre, persille og ramsløg – serveres på surdejsbrød	165,-
Æg og håndpillede rejer med hummermayonnaise og urter – serveres på surdejsbrød	165,-

FRA LANDET

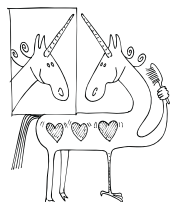
Grillede porrer med røget andebryst fra Varde ådal og enebærmayonnaise	135,-
Rullepølse med lam fra Varde ådal med løg mayonnaise, løg og sky med portvin	125,-
Kyllingesalat med bladselleri, radiser, løvstikke og sprødt kyllingeskind	125,-

OST & SØDT

Havgus med syltede jordkokker, hasselnøddecreme på ristet rugbrød	135,-
3 danske oste, kompot og sprødt brød	125,-
Pavlova med rabarber, skovmærke, hvid chokolade parfait og fermenteret honning	110,-
Sorbet af danske æbler, luftig panna cotta og lime	110,-



60 - 90%
Lokale Råvarer



60 - 90%
Dyrevelførd



60 - 90%
Økologi