

# KILDEN

*i haven*

## AFTENMENU

*En del af LOCA  
- Every meal matters*

### 3 RETTER

---

Nye og gamle kartofler. Nye danske kartofler, fermenteret kartoffel, porrecreme og gran 495,-  
Grillet gris glaseret med blomme barbecue, grillede grønne asparges, persille og ramsløg  
Sorbet på grønne jordbær, parfait af Søtoftegaard yoghurt, bladselleri og geranium

### 5 RETTER

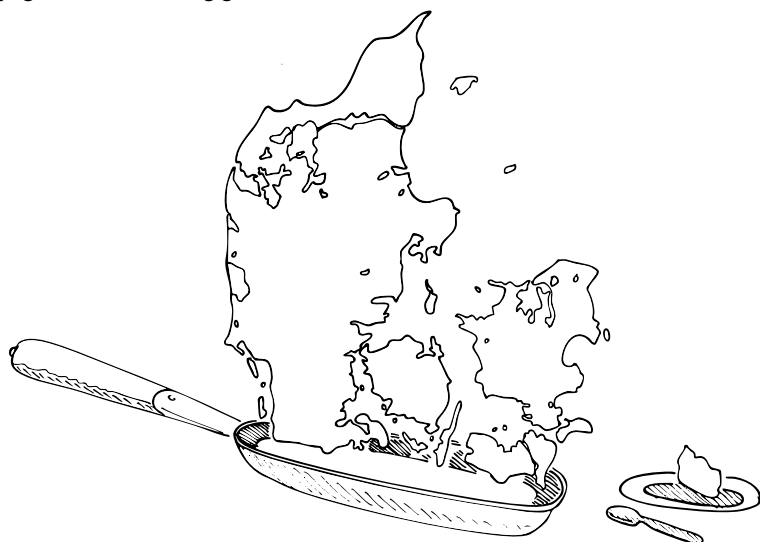
---

Nye og gamle kartofler. Nye danske kartofler, fermenteret kartoffel, porrecreme og gran 645,-  
Grillede grønne asparges med persillepuré og rasmløs  
Salat af danske hvide asparges, brunet smør sauce og vilde urter  
Nye gulerødder, kærnemælk og boghvede. Confit af gulerod, citron og estragon  
Sorbet på grønne jordbær, parfait af Søtoftegaard yoghurt, bladselleri og geranium

### 7 RETTER

---

Nye og gamle kartofler. Nye danske kartofler, fermenteret kartoffel, porrecreme og gran 845,-  
Grillede grønne asparges med persillepuré og rasmløs  
Salat af danske hvide asparges, brunet smør sauce og vilde urter  
Stegte svampe fra Funga Farm med fermenteret hvidløg, æggeblommecreme og blomsterkarse  
Nye gulerødder, kærnemælk og boghvede. Confit af gulerod, citron og estragon  
3 danske oste, kompot og sprødt brød  
Sorbet på grønne jordbær, parfait af Søtoftegaard yoghurt, bladselleri og geranium



# KILDEN

*i haven*

## AFTENMENU

*En del af LOCA  
- Every meal matters*

### SNACKS

---

Dansk invasiv østers med æble og peberrod	45,-
Oliven, umodne ferskner og saltede mandler	65,-
Salte churros med creme fraiche, 10 gram Lyksvad kaviar og hasselnøddolie	250,-

### MINDRE RETTER

---

Cremet suppe på dansk hummer, pasta med tang og syltet tang	165,-
Stegte svampe fra Funga Farm med fermenteret hvidløg, æggeblomme creme og blomsterkarse	135,-
Nye og gamle kartofler. Nye danske kartofler, fermenteret kartoffel, porre creme og gran	130,-
Salat af danske hvide asparges, brunet smør sauce og vilde urter	125,-

### STØRRE RETTER

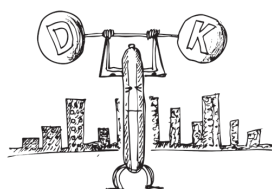
---

Grillet gris glaseret med blomme barbecue, grillede grønne asparges, persille og ramsløg	235,-
Braiseret lam fra Varde ådal med jordskokker, bagte løg og lamme sauce med salvie	235,-
Dagens fisk med cassoulet af havsnegle fra Hundested, porre, ramsløg og persille	245,-
Nye gulerødder, kærnemælk og boghvede. Konfit af gulerod, citron og estragon	175,-

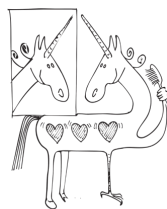
### OST & SØDT

---

3 danske oste, kompot og sprødt brød	125,-
Pavlova med rabarber, skovmærkesirup, hvid chokolade parfait og fermenteret honning	110,-
Sorbet på grønne jordbær, parfait af Søtoftegaard yoghurt, bladselleri og geranium	110,-



60-90%  
Lokale Råvarer



60-90%  
Dyrevelførd



60-90%  
Økologi