

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

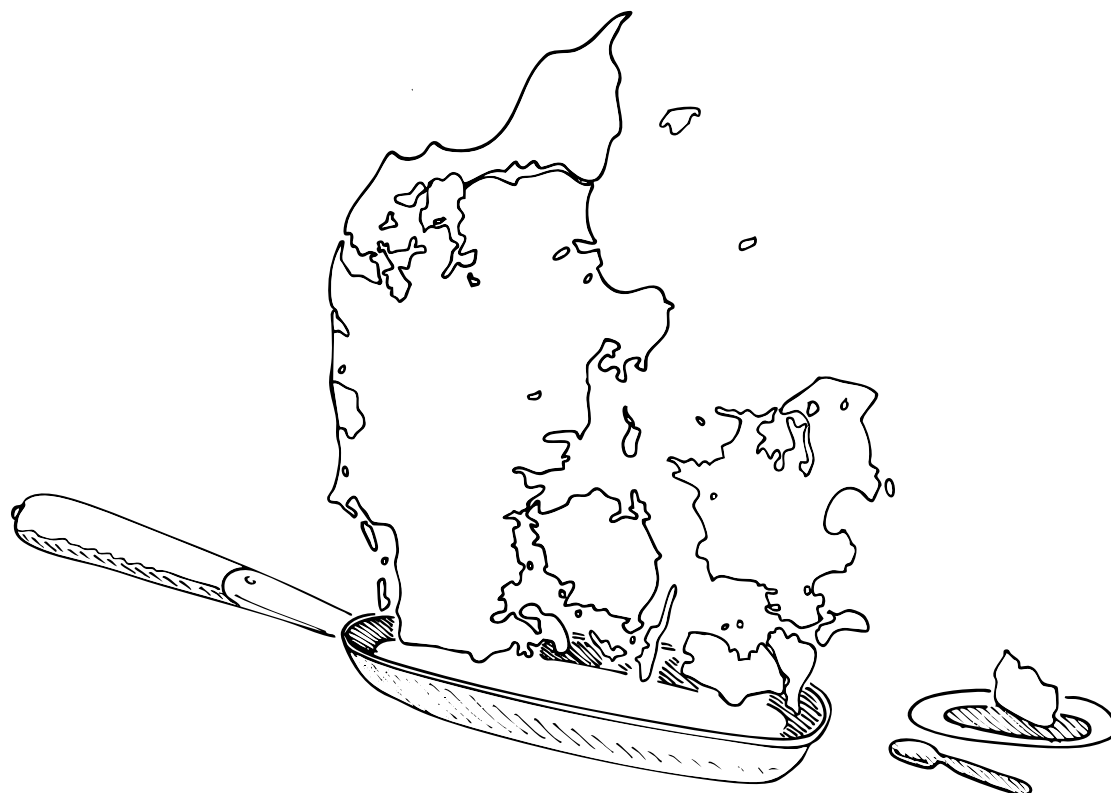
Sprødstegt fisk med remoulade og citron

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

Nye danske kartofler, røget mayonnaise, radiser, løg og karse	145,-
Danske hvide asparges med brunet smøremulsion, malt og vilde urter	145,-
Danske tomater – syltede, bagte og marinerede. Smilende æg, citron mayonnaise og basilikum	135,-
Ristede jordskokker med kojimayonnaise, bagte løg og ristede solsikkekerner	115,-

FRA HAVET

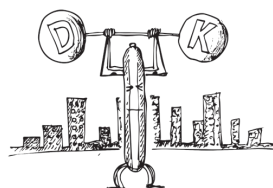
Christiansøpigensild med æggesalat, syltede løg og karse	115,-
Sprød stegt sild med syltet grillet palmekål og sennep	135,-
Sprød fisk med remoulade og citron	155,-
Æg og håndpillede rejer med hummermayonnaise og urter – serveres på surdejsbrød	165,-

FRA LANDET

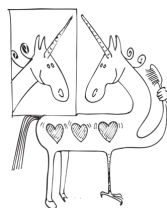
Grillede porrer med røget andebryst fra Varde ådal og enebærmayonnaise	135,-
Rullepølse med lam fra Varde ådal med løg mayonnaise, løg og sky med portvin	125,-
Kyllingesalat med bladselleri, radiser, løvstikke og sprødt kyllingskind	125,-

OST & SØDT

Havugus med syltede jordskokker, 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 på grønne jordbær, parfait af Søtoftegaard yoghurt, bladselleri og geranium	110,-



60-90%
Lokale Ravarer



60-90%
Dyrevelførd



60-90%
Økologi