

KILDEN

i haven

FROKOST MENU

*En del af LOCA
- Every meal matters*

FROKOSTBORDET

Serveres med vores hjemmebagte rugbrød, fedt og pisket smør

495,-

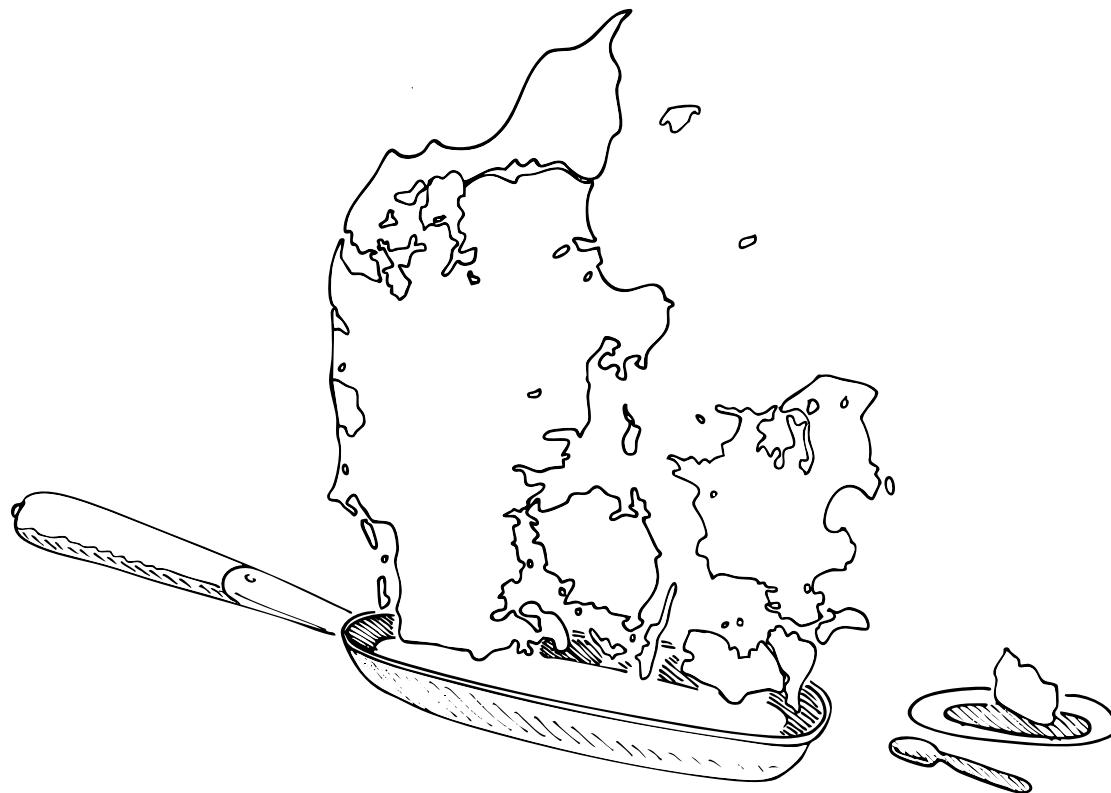
Cremet salat af svampe fra Fungafarm med syltede og sprøde svampe

Solbærsild med cremet rygeostecreme, bagte løg og dild

Æg og håndpillede rejer med dildmayonnaise

Kyllingesalat med friske ærter, grønne asparges og sprød bacon fra Troldgaarden

Koldskålsis med danske jordbær og kammerjunkere



KILDEN *i haven*

FROKOST MENU

*En del af LOCA
- Every meal matters*

FRA HAVEN

Nye danske kartofler, røget mayonnaise, radiser, løg og karse	135,-
Cremet salat af svampe fra Fungafarm med syltede og sprøde svampe	135,-
Danske tomater – syltede, bagte og marinerede. Smilende æg, citronmayonnaise og basilikum	135,-
Grillet spidskål med friske ærter, ramsløg og luftig purøgssauce	115,-

FRA HAVET

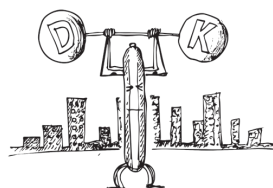
Solbær sild med cremet rygeostecreme, bagte løg og dild	115,-
Sprødstegt sild med syltet og grillet palmekål og sennep	135,-
Sprød fisk med skagensrøre, citron og dild	155,-
Hvide asparges med pocheret æg, citronmayonnaise og fjordrejer	185,-
Æg og håndpillede rejer med dildmayonnaise – serveres på surdejsbrød	165,-

FRA LANDET

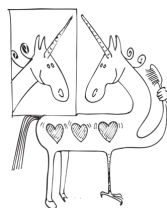
Ragout med lam fra Varde Ådal, gulerødder og Karl Johan – serveres på surdejsbrød	135,-
Rullepølse med løg mayonnaise, løg, sky og karse	135,-
Kyllingesalat med friske ærter, grønne asparges og sprød bacon fra Troldgaarden	135,-

OST & SØDT

3 danske oste, kompot og sprødt brød	125,-
Morkel iscreme, sprød kartoffelbrød og saltet karamel	110,-
Sorbet på grønne jordbær, parfait af Søtoftegaard yoghurt, bladselleri og geranium	110,-
Koldskåls is med danske jordbær og kammerjunkere	110,-



60-90%
Lokale Råvarer



60-90%
Dyrevelførd



60-90%
Økologi