

KILDEN

i haven

FROKOST MENU

*En del af LOCA
- Every meal matters*

FROKOSTBORDET

Serveres med vores hjemmebagte rugbrød, fedt og pisket smør

495,-

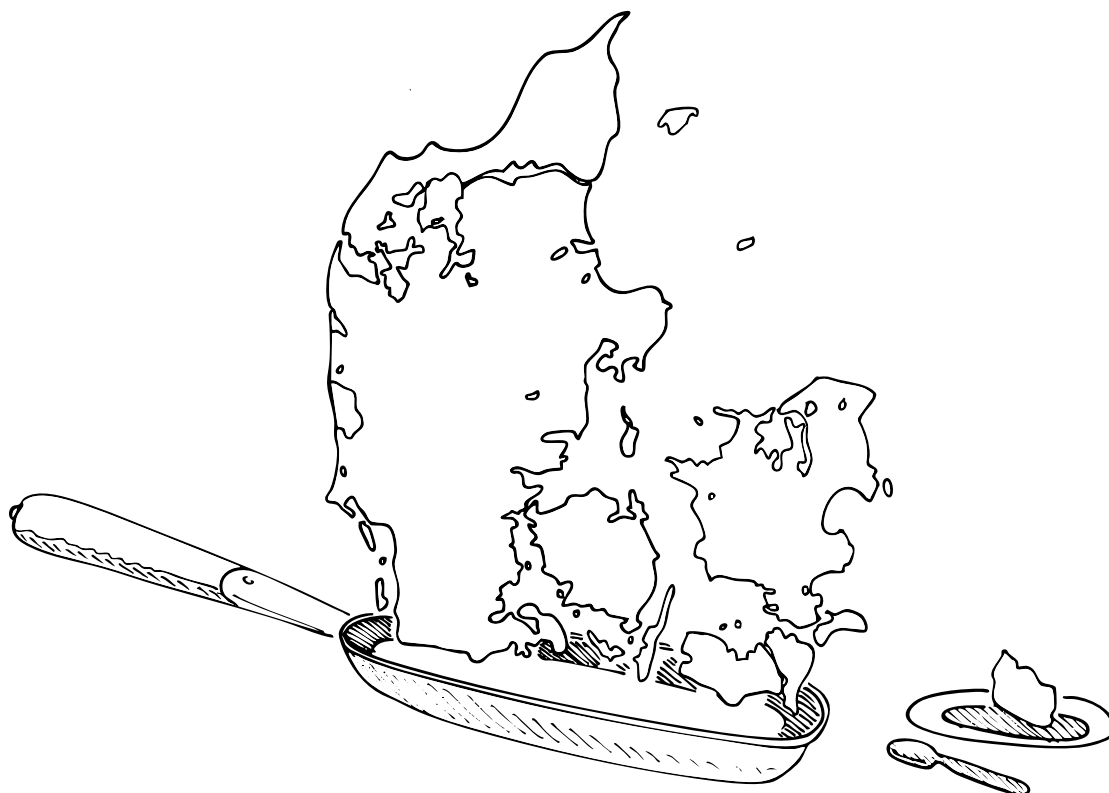
Cremet salat af svampe fra Funga farm med syltede og sprøde svampe

Solbørsild med cremet rygeostecreme, bagte løg og dild

Æg og håndpillede rejer med dildmayonnaise

Kyllingesalat med friske ærter og sprød bacon fra Troldgaarden

Sorbet på vilde svenske blåbær og yoghurt fromage med yuzu og vanile



KILDEN

i haven

FROKOST MENU

*En del af LOCA
- Every meal matters*

FRA HAVEN

Cremet salat af svampe fra Funga farm med syltede og sprøde svampe	135,-
Danske tomater – syltede, bagte og marinerede. Smilende æg, citronmayonnaise og basilikum	135,-
Grillet spidskål med friske ærter, mandler, szechuan og luftig citron sauce	120,-
Kantarel a la creme med ramsløg og spinat - serveres på surdejsbrød	145,-

FRA HAVET

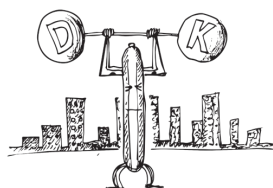
Solbær sild med cremet rygeostecreme, bagte løg og dild	115,-
Sild med hvid miso, friskost, fedtegrever, syltet gran og skovløg	120,-
Sprødstegt syltet sild med sennepsstuede kartofler og løg	135,-
Sprød fisk med skagensrøre, citron og dild	155,-
Samsø mad. Røget stør fra Lyksvad med røget creme, radisser og løg	145,-
Æg og håndpillede rejer med dildmayonnaise – serveres på surdejsbrød	165,-

FRA LANDET

Rullepølse af velfærdsgris med løg mayonnaise, løg, sky og karse	135,-
Kyllingesalat med friske ærter og sprød bacon fra Troldegaarden	135,-

OST & SØDT

3 danske oste, kompot og sprødt brød	125,-
Sorbet på vilde svenske blåbær og yoghurt fromage med yuzu og vanile	110,-
Hindbær sorbet med *Thic mousse med rosenpeber	110,-
Brunet smør is med kirsebær, kakaonibs og brændt marengs	110,-



60 - 90%
Lokale Råvarer



60 - 90%
Dyrevelførd



60 - 90%
Økologi