

Arrangementer 2019

24. FEBRUAR

Reception hvor Carsten Holmberg byder velkommen til eatmosfære anno 2019.

29. MARTS

Kokketræf hvor sæsonen skydes igang med bl.a. Thomas Munk, Det Fynske Madhus, Lasse Askov, I'm A Kombo, Kim Gubi Lundvaldt, Restaurant Resumé.

07. JUNI

Gourmet aften hvor de lækre fynske asparges er i centrum.

06. SEPTEMBER

Gourmet aften hvor vi skal smage på nogle fantastiske råvarer fra havene omkring fyn.

01. NOVEMBER

Vi hylder skoven og vildtet med råvarer fra det fynske efterår.

31. DECEMBER

Nytårsmenu ud af huset lavet med kærlighed og de bedste råvarer. Den kan naturligvis bestilles i god tid.

Årstidens menu

FORÅRSMENU

April - Maj - Juni

3-5 retter

Hjemmerøget laks med hvide, fynske asparges, ramsløg fra Kratholm, sprødt surdejsbrød og urter.

Tarteletter 2019 af unghane, grønne asparges, creme på asparges og sprøde flager.

Rosastegt kalveculotte med spæde gulerødder, majroer, nye fynske løg, dejlig kalve-jus med urteolie og nye kartofler vendt i god smør og persille.

Udvalg af oste fra Arla Unika med syltede sager og hjemmelavet knækbrød.

”Trois Color” hjemmelavet 3 farvet is med dejlige syltede, fynske rabarber, coulis og sprød marengs.

PRISER

375,- for 3 retter

50,- pr. ekstra ret

