

Tapas af lokaleråvarer

Anrettet i bambus lige til at sætte på bordet
– ud af huset min 8 personer

Kylling-rielette fra Bang's Hønniker

karamelliseret løgpure, granatæbler og Peberrodsmayonnaise

Elmely kro's varmrøget laks, fra egen røgeovn

kompot af søde røde og grønne sommertomater

Pocheret æggeblomme

håndpillede rejer og citron mayonnaise, knas og karse

Lufttørret skinke af Elmely Kro's frilandsgris

rygeostcreme og maltflage

Sæsonsalat

fra Mommarkstedet og Den Gamle Gård og mormordressing

Kalvetykstegsfilet

creme af fermenteret hvidløg og syltet sommerløg

Hjemmelavet Snacks pølse

og grov karryketchup

Chokoladekage

rabarberkompot og crunch

Hjemmebagt kuvertbrød og krydderurtesmør

Pris 4 retter 189,- pr. pers.

Pris 5 retter 229,- pr. pers.

Pris 6 retter 249,- pr. pers.

Pris 7 retter 269,- pr. pers.

Ved servering af buffeten i restauranten pålægges kr. 49,- pr. pers.