

Elmely kro

Sæsonmenu/ Buffet af råvare fra lokale ildsjæle 2017

- Ud af huset min 4 personer. I huset min. 12 pers.

(d.4 juli til og med d.30 september)

Egen lufttørret skinke af Brorfeldegrisen

fra Bredebjerg gård Syltet grøntomat, og fermenteret hvidløgs-emulotion

og

Tatar af torsk

med rygeostcreme sprødt og sommersalat med urter og purløg

Hjemmebagte kuvertflutes

af økologisk mel fra Mejnerts mølle

Variation af ung-kalv

Rosa stegt kalvetykstegsfilet og braiseret/ glaseret spidsbryst

med lokalt sommergrønt fra Kiselgården og Mommarmarkedet

Basilikums marineret kyllingebryst af Dansk landkylling

fra Bang's Hønniker med nye kartofler rørt med flødeost og citron hertil sommergrønt fra Den

Gamle Gaard

Chokolademousse

Med chokoladepuf, sommerbær fra Mommarmarkedet og vaniljeskum

og

Hindbærroulade, søde kys og hindbær fra Maiken

Pris pr pers.

279,-

I juli-august-Sep -Mdr.

Eks. Spæde salater, perlebyg, hyben,

fennikel, radisser, sommerløg, beder, spæd sommergrønt, søde tomater,

Og div. urter og kerner samt dressinger

Pris pr pers

39,-

Is

Hjemmerørt portions is –

Pr. pers.

25,-