

# MENU

April

\*\*\*

VELKOMST

## BOBLER & SNACKS

*Ét glas perlende bobler og snacks udvalgt af køkkenet.*

AMUSE

## URTEHAVEN SPIRER

*Spæde gulerødder, salater, radiser, søde tomater, pocheret vagtelæg, purløgsmayo med friske urter og bitter jord.*

FORRET

## RØGET STENBIDER, KARTOFFEL & ROGN

*Frisk røget stenbider, serveret med saltet rogn fra stenbider på sprøde kartoffelflager, cremet dild, crudite af agurk og urt fra haven.*

HOVEDRET

## DANSK KALVEFILET, SKUMMET GULEROD & RAMSLØG

*Langtidsstegt kalvefilet fra Grambogård med sprøde østershatte, smørskummet gulerod, bagt flan på spinat samt kælderens kartoffel på porre, ramsløg og øko fløde.*

DESSERT

## CRÈME BRÛLÉE, HAVTORN & KROKANT ISCREME

*Slottets franske Crème brûlée dertil iscreme med krokant, hasselnødder i øko mælk og fløde fra Lillis, og råsyltede havtorn.*

AFTER DINNER

## KAFFE • AVEC • SØDT

*Stempelkaffe, avec og sødt*



MADKÆLDEREN  
KOLDINGHUS

FROKOST | AFTEN | FEST | EVENT

Tlf. 75 50 47 98 | [www.madkaelderens.dk](http://www.madkaelderens.dk)