Bryllups menu

**Forret**

Marineret kammusling på ærtepure, chips af majroe, strandurter

Creme af blomkål, strandsennepsolie, rugtoast, friske ramsløg blomster og stilke

Rimet torsk, sennepscreme, rødbede, skovsyre

**Hovedret**

Nordisk risotto af byg og rug, svampe, fermenterede urter og sprøde kerner

Polenta, smørbagte tomater, grøn drys

Grillet spidskål, beurre blanc

Små rosmarinkartofler, bagte med gulerødder og fenikkel, drys af gremolatta

Slicet kalveculotte vendt i husets pesto

Diverse sylt som tilbehør

**Dessert**

Hvidchokolade kage – ”blondies” med rabarber, jordbær marineret i muskovado sukke

Skovmærke og roser