



Restaurant

Surt & Sød

A la Carte i Januar

Forretter

Hø røget Færøsk laks 130,-
Fennikel – brødkrumme – dildolie – karse - syrnet fløde - dild

Fasan schnitzler lavet af fasaner fra Lolland 120,-
græskar – persilleolie – trøffel creme – kål – bøgehatte

Hovedretter

Bøf af krogmodnede Oksehøjreb fra Lolland 275,-
Pebersauce – kål – ramsløg kapers — urter – svampe - rødløg

Confiteret Svines bryst fra lollandsk gris 245,-
Kål – græskar - karse - hyldebær kapers – timian sauce - grillede springløg

Til alle hovedretter er der kartofler til.

Desserter

Æble kompot af lokale æbler 95,-
Vaniljeis – kiks - brødkrumme – urter fra haven

Oste anretning af Unika oste 125,-
Syltet nødder – brød – smør



Restaurant

Surt & Sød

3 serveringer af vegetar af kokkens eget valg 348,-

Dette vil være en smagsoplevelse hvor kokken leger med maden i form af nye og gamle retter som kokken bestemmer

3 serveringer af kokkens eget valg 368,-

Dette vil være en smagsoplevelse hvor kokken leger med maden i form af nye og gamle retter som kokken bestemmer

5 serveringer af kokkens eget valg 498,-

Dette vil være en smagsoplevelse hvor kokken leger med maden i form af nye og gamle retter som kokken bestemmer

7 serveringer af kokkens eget valg 648,-

Dette vil være en smagsoplevelse hvor kokken leger med maden i form af nye og gamle retter som kokken bestemmer

10 serveringer af kokkens eget valg 898,-

Dette vil være en smagsoplevelse hvor kokken leger med maden i form af nye og gamle retter som kokken bestemmer

12 serveringer af kokkens eget valg 1048,-

Dette vil være en smagsoplevelse hvor kokken leger med maden i form af nye og gamle retter som kokken bestemmer

Vinmenu til 3 serveringer (3 vine) 210,-

Vinmenu til 5 serveringer (5 vine) 350,-

Vinmenu til 7 serveringer (6 vine) 420,-

Vinmenu til 10 serveringer (8 vine) 560,-

Vinmenu til 12 serveringer (9 vine) 720,-

Saftmenu kan også tilbydes