



Restaurant

Surt & Sød

A la Carte

Forretter

Hø røget Færøsk laks Syltet fennikel – brødkrumme – dildolie - syrnet fløde - dild	130,-
Rørt tatar af oksehøjreb fra Lolland Syltet græskar – persilleolie – dijon mayo – maltgrene – karse – urter fra haven	120,-
Stegt Kuller fra Kysten Persillesmør – lyn stegte springløg – urter fra haven – syltet rødløg	120,-
Krabbesuppe fra Smålandshavet Rejer – gulerødder – løg - dildolie	120,-

Hovedretter

Sommerbuk fra Lolland (LF Vildslagteri) Pebersauce – kål – ramsløg kapers - urter – rødløg - fedtegrever	275,-
Confiteret Svines bryst fra lollandsk gris på spyd Kål – græskar - karse - hyldebær kapers – timian glaze - stegt springløg	245,-
Smør stegt Pighvar Muslingesauce – syltet løg – springløg – urter fra haven - dildolie	245,-

Til alle hovedretter er der kartofler til.

Desserter

Rødgrød Vaniljeis – honning kiks – urter fra haven	95,-
Lejrbål Frugt sauce – chokoladesmør	95,-
Oste anretning af Unika oste Syltet nødder – brød – smør	125,-