

Landmandskosten

Landmandskost er en god gedigen ret, lavet af årstidens grønt og slagterbutikkens udvalg, lige til at varme, når I kommer hjem.

Landmandskosten kommer altid med salat af sæsonens grønt.

Uge 40 og uge 41

Coq au vin

En rigtig fransk klassiker.

Rødvins braiseret kylling fra Hopballe Mølle med perleløg, gulerødder og Slagteriets bacon.

Serveres med kartoffelmos med rigeligt smør

Uge 42 og uge 43

Østjysk-gullasch

Verdens bedste simreret med varme krydderier.

Frilandskalv simret med tomat, paprika, spidkommen og fløde.

Hertil cremet kartoffelpure med creme fraiche

Uge 44 og uge 45

Forloren Hare

Bedstekøkken... Saftig farsbrød spækket med bacon og tilberedt direkte i flødesauce.

Petit kartofler med timian og persille

Uge 46 og uge 47

Boeuf Bourguignon

En ægte fransk favorit.

Langtidsbraiseret oksetykkam med svampe, perleløg og røget bacon.

Serveres med grov kartoffelmos

Uge 48, uge 49, uge 50 og uge 51

Confit de canard

Fantastisk spise!

Saltet og confiteret andelår med timian og laurbær. Stegte kartofler og rødkål.

