



FRU MØLLERS RESTAURANT

- vi dyrker den gode smag

Bryllupsmenu 2018

Vælg imellem 1 forret, 1 hovedret og 1 dessert

Forretter

Hvide asparges fra Samsø med Rømmørej, purløgsblomster, urteolie og sauce mousseline (sæson Maj-Juni)

Kold pocheret rødtunge, Skagens rejer, glaskål, hjertesalat, cremet dild sauce, umodne stikkelsbær, løjrum og maltflager

Terrin på Hopballe Mølle kylling smagt til med citrontimian og karljohan svampe. Hertil bitre salater, spæde rødbeder og lun hollandaise med estragon

Stegt kammusling med glaserede spæde grøntsager, krydderurtesalat, syltede perleløg og beurre blanc sauce med ørredrogn

Hummerbisque med årstidens aktionens fisk, basilikum, vanilje bagte tomater, stegt surdejsbrød og urtesalat

Hovedretter

Rosa stegt okseryg fra Kildegården med spæde rødbeder fra Gartner Daniel, kolbe majs, cremet trøffel polenta, kirsebær, frisk estragon og kraftig rødvinssauce

Oksemørbrad fra friland + 50,- pr kuvert

Langtidsstegt nakkefilet af Gårdens grise med smør dampet spidskål, grønne ærter, røde løgskaller, ærteskud, citronmelisse og sauce blanquette

Gårdens lam med grydestegte gulerødder, nye løg, karamelliserede sennepskorn, bronzefennikel, ramsløg puré og lammesauce Provence

Hopballe Mølle kylling med hø bagte knoldselleri, stegte svampe, ryste ribs, persillepuré og skysauce med mørkel og timian

Alle hovedretter serveres Samsø kartofler vendt med friske sommerurter

Dessert

Sommerbær fra Karensminde med hyldeblomst sirup, ingefær-sabayon, urter og blomster fra haven og bærsorbet med lavendel

"La Veille" citroncreme med vanilje, dulce de leche, citronverbena, brændt marengs, mælke is og mørdejs crumble

Hvid chokolade pannacotta med syltede og tørrede havtorn, vaniljeflager, mild lakrids, karamelliseret havre og lokale blåbær

Mørk chokolademousse med vanilje syltede solbær, karamelsauce, kakao knas, ristede hasselnødder, frisk mynte og solbæris

Danske oste med Gårdens sylterier, knækbrød og stegte rugbrød med tranebær og nødder