

Luksus Nordisk tapas anretning kr. 149,00

*Laks fra Norske Purity der opdrætter pencilen og GMO frit - gravet og efterfølgende kold røget.*

-

*Stenovnsrøget okseinderlår - Saltet med timian i 21 dage, kold røget med lyng i 3 døgn og efterfølgende lufttørret i 3 uger.*

-

*Fermenteret svinenakke, de bedste svinenakker med god fedtmarmorering tørsaltet nænsomt i 2 måneder for efterfølgende at modne i 3 måneder.*

-

*Hvidskimmel salami, håndæltet og håndsnøret pølse med rustikt groft kød. Salamien laves på hjort og gris. Som tilsættes peber, og hvidvin. Salamien lufttørres og udvikler smag samt skimmel over 10 uger i fermenterings rum.*

-

*Saltet kartoffel med rygeost og honningfyld.*

-

*Rørt tartar med sesam*

-

*Fennikelpesto på hasselnødder og havarti modnet i 24 mdr.*

-

*Humus med koldpresset rapsolie*

-

*Hyben kompot*

-

*Kry fra Tistrup Mejeri, Fast modnet i 9 måneder og lavet på råmælk*

-

*Den hvide "fede" dame fra lillebælt mejeri, hvidskimmel ost lavet på ren fløde som gør den utroligt cremet i konsistens.*

-

*Hjemmebagt surdejsbrød som koldhæver i min. 16 timer.*

-

VELBEKOMME...:)