

# full noon

## Varm ret

Lammeculotte med fermenteret hvidløg, sprøde kerner og syltede blomsterknopper

## Tilbehør og grønt

Puré på fermenteret butternut squash. Serveret med syre og kørvel (7).

Grillede asparges, løg og røget byg med purløgs-vinaigrette, Thybo-ost og blomsterkarse (7)

Salat af fennikel-crudité med frugtlig olivenolie, citronskal og sort peber. Serveret med romanesco-sauce

-

## Brød

Surdejsbrød og rugbrød fra Perron (1)

-

## Til brødet

Rørt fiskesalat med hvid fisk, håndpillede rejer og mayonnaise. Toppet med sprød panko (2, 7)

Lun kartoffelsalat med purløg, skalotteløg og senneps/æblecider-vinaigrette.



### Gæstekok: Jonas Mikkelsen, Danmark

Jonas Mikkelsen står bag Michelinstjernen i Præstø. Han er medejer og køkkenchef på Hotel Frederiksminde, som har fået sat Præstø på det gastronomiske landekort. Jonas finder ro ved at gå i skoven for at plukke urter og svampe eller på stranden efter tangurt og andre planter til sine retter.

Glæd jer til at smage på Jonas' univers med dagens menu.

Allergener: 1. gluten / 2. skaldyr / 7. laktose / 8. nødder

# green noon

## Varme retter

Kartoffelpuré med kantareller, Havgus-ost, kelpolie, og hvide ribs . Serveret med syre og kørvel (7)

Dehydreret glaskål med Gammel Knas, sesam, karse og syltede courgetter. Serveret med double cream og karse (7)

-

## Tilbehør og grønt

Puré på fermenteret butternut squash. Serveret med syre og kørvel (7)

Grillede asparges, løg og røget byg med purløgs-vinaigrette, Thybo-ost og blomsterkarse (7)

Salat af fennikel-crudité med frugtig olivenolie, citronskal og sort peber. Serveret med romanesco-sauce.

-

## Brød

Surdejsbrød og rugbrød fra Perron (1)

-

## Til brødet

Lun kartoffelsalat med purløg, skalotteløg og vinaigrette på sennep og æblecider

Stuede svampe (7)



## Gæstekok: Jonas Mikkelsen Danmark

Jonas Mikkelsen står bag Michelinstjernen i Præstø. Han er medejer og køkkenchef på Hotel Frederiksminde, som har fået sat Præstø på det gastronomiske landekort. Jonas finder ro ved at gå i skoven for at plukke urter og svampe eller på stranden efter tangurt og andre planter til sine retter.

Glæd jer til at smage på Jonas' univers med dagens menu.

Allergener: 1: gluten / 2. skaldyr / 7. laktose / 8. nødder

# noon

Frokosten koster det samme uanset hvem og hvor mange, I er:

**56 kr.**  
**per person**  
**ekskl. moms.**

Dertil kommer et leveringsgebyr,  
der afhænger af, hvor frokosten skal leveres til.