

SÆSONBUFFET

FORRET

Gespazio med grøntsagscrutete

*

Bagt kulmule med wasabi crust, radisespirer og chili mayo

*

Chevichi med tigmælk, salsa af fennikel og tomat

HOVEDRET

Langtidstilberedt skovkvæg fra Mols Bjerge
med rosmarin og hvidløg

*

Nye kartofler og sommerrødder med klaret smør og urter

*

Sauce med karakter

*

Spidskålssalat med ravigotte

*

Urtesalat med feta, bær, blomster og hyldeblomst vinegrette

*

Grønt i flere farver med romaneque sovs

*

Hertil humus, persillepesto og soltørret tomatpesto

DESSERT

Kærnemælks Pannacotta med rabarber,
citrusmarengs, brændt hvid chokolade og bær

Pris 335,-

Ved 2 slags kød tillæg 20,-

(Vælg mellem unghane eller

fransk braisseret økologisk svineskank)

Vegetarisk menu se Menu til Mange på www.granselos.dk