



Forretter

Krydderpaneret dagens fisk
og hummermayo
med æbler i bronzefennikel og citron
DKK 145,00

Bouillabaisse
med safran, urter
og hjemmelavet aioli
DKK 145,00

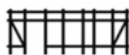
Hvidvinsdampede blåmuslinger
med urter og persille
DKK 135,00

Oksecarpaccio
med krydderurtepesto
og friskhøvlet parmesan
DKK 135,00



KNUDSENS GAARD

hotel og restaurant



Hovedretter

Årstidens salat

med unghanebryst, sprød bacon
og karrydressing
DKK 198,00

250 gram grillet ribsteak

med madagascarsauce
DKK 278,00

Langtidsstegt lammeculotte

med mild chili og timian
på lammeglacé med hvidløg
DKK 288,00

Grøntsagsbøf

af halluomi og hasselnødder
med pasta i tomatsauce
DKK 198,00



KNUDSENS GAARD

hotel og restaurant



Desserter

Fransk chokoladekage

med sorbet
DKK 135,00

Pandekage

med appelsinsirup, mandler
og vaniljeparfait
DKK 128,00

Appelsin Genoise

med hvid chokoladesorbet
og granatæble
DKK 128,00

4 slags oste

fra danske mejerier
med hjemmelavet garniture
og knækbrød
DKK 145,00

Irsk kaffe

DKK 95,00



KNUDSENS GAARD

hotel og restaurant