

Sommer på Sostrup Slot

Hyggelig og uformel aften i Jagt Stuerne

Åben Mandag – Fredag kl. 17.00 – 21.00 (5/7 – 13/8)

Forret

3 små serveringer:

Gaspazio med ristet brød og gedeost
Limemarineret laks med ærtetatar og asiatiske detaljer
Cappacio af graved okseinderlår fra MolsBjergerne,
syltet sommergrønt og blomster

Hovedret

Hent selv kød fra Grillen - vælg mellem
miniskanke fra Poppelgrise, kalv tilberedt på Sous Vide,
fiskepakke med kryddersmør og ramsløgspølser af skovkvæg

Hertil nye kartofler med masser af urter, mandler og citronskal
Grillet og stegt grønt i flere farver vendt med Romanesque
sovs Grøn salat med masser af blomster med ristede ker-
ner og hyldeblomst vinagrette Sommerkål med parmesan
Frisk raita med mynte Gulerodshummus Soltørret tomat
pesto. Persillepesto Haridari Masser af friskbagt brød

Dessert

Kærnemælks Panna Cotta, sommerens bær og
brændt hvid chokolade
Eller
Chokolade konfektkage med hvid chokolademousse,
jordbær og skovmærkesirup

Pris for hovedret 295,-
Børn under 12 år 150,-

3 retters menu 425,-
Børn under 12 år 275,-

Kun mod bordbestilling på: 8844 1200 eller info@sostrup.org

SØSTRUP