

MENU



FORRET

Surdejsbrød og pisket smør (1)(2)

Kartoffel- og knoldselleriterrin med trøffelcreme
og asparges

Spæde salater med danske ærter, røget creme fraiche
og peberrod (2)

HOVEDRET

Forårsgrøntsager fra Kiselgaarden, brunet smør
emulsion og hyldeblomst

Ristede kartofler med Høst-sauce, hasselnødder
og krydderurter (2)(4)

Svinenakke grillet, nye løg og vilde urter
(veg. Østershatte)

DESSERT

Trifli, med rabarber, vanilje og jernurt (1)(2)(3)

Der kan forekomme ændringer i menuen
Allergener: (1) gluten (2) laktose (3) æg (4) nødder

BaneGaarden

MENU



STARTER

Sourdough bread and whipped butter (1)(2)

Potato and celeriac terrine with truffle cream
and asparagus

Salad with Danish peas, smoked creme fraiche
and horseradish (2)

MAIN COURSE

Spring vegetables from Kiselgaarden, browned
butter emulsion and elderflower

Roasted potatoes with Banegaarden's classic Høost
sauce, hazelnuts and fresh herbs (2)(4)

Pork neck, grilled spring onions and wild herbs
(Vegetarian: Oyster mushrooms)

DESSERT

Trifle with rhubarb, vanilla, and verbena (1)(2)(3)

The menu is subject to change
Allergens: (1) gluten (2) lactose (3) eggs (4) nuts

BaneGaarden