

# Buffet Kreativ

Tilbydes fra 16. maj til 7. juli 2024

- Bagt laks med variation af asparges i mungbønner, quinoa og cous cous hertil hollandaise creme
- Møllekroens kølige rejer a la pil pil med grillt piment og masser af sommergrønt
- Sprængt svinemørbrad med hjertesalat, ærtepuré med mynte, bælgærter hertil rygeostcreme
- Rosa kalv på tarte flambée med forårsløg, courgette, basilikum og Gammelknas
- Majsykilling på salat med syltede rabarber, radiser, fetaost og rabarbervinaigrette tilsmaagt med kørvæl
- Ristet blomkål og romanesco med rispasta i olivenolie, solsikkekerner, edamamebønner og grønne Nocellara oliven
- Sommerens kage: Fromage af kærnemælk fra Øllingegaard på bund af konditorens mandelkammerjunker med et lag broken gel af jordbær og ribs
- Surdejsbrød med grahamsmel og ostebaguettes med durum og rucola

## Tilkøb:

1. Bruschetta med tomat, olivenolie og parmesan + kr. 20,-
2. Moderne kartoffelsalat anno 2024 med sennepsdressing, tilsmaagt med dild og ramsløg + kr. 18,-
3. Oksemedaljon af Limousine kvæg fra Kildegaarden med løg og sommergrønt (denne ret skal varmes) + kr. 38,-
4. 2 lækre oste med kumquats syltede nødder, oliven, kiks og hjemmebagt knækbrød + kr. 38,-

Pris pr. couvert  
for hele buffeten  
ud af huset

295,-

Minus sommerkage kr. 278,-  
Min. 10 couverte



MØLLE  
● ● ● ● ● ● ● ● ● ●  
KROEN

"Vi har hørt, at vi laver god mad"