

NYE PRISER 1/11-2025

Balsamico creme

3 års fadlagret balsamico kogt ned med rørsukker, så den har en fin balance mellem det syrelige og let sødme.

Velegnet til:

Salater, saucer, rodfrugter, fisk, ost og pølse. God at mixe med ramsløgs olien.

1 flaske Kr. **75,-**

Hvid Balsamico creme

Dejlig syrlig balsamico.

Velegnet til:

Grønne salater, marinader og fisk. God sammen med coulis'erne.

1 flaske Kr. **75,-**

Kirsebær balsamico creme

Dejlig syrlig hvid balsamico krydret m. estragon, basilikum og kirsebær.

Velegnet til:

Grønne salater, kålsalater, saucer, carpaccio, ost, krydret pølse og især is og frugtsalater.

1 flaske Kr. **75,-**

Havtorn dressing

Æbler, havtorn, sukker og eddike er kogt sammen til denne nordiske dressing, som er frisk og let syrlig.

Velegnet til:

Grøn salat og til marinerung af fisk og skaldyr.

1 flaske Kr. **79,-**

Gastrik

Karamelliseret eddikesirup lavet på æble og balsamico.

Velegnet til:

Tilsmagning i saucer, glacering af kød, og i simreretter.

1 flaske Kr. **75,-**

Appelsin marmelade

Fint purerede søde, økologiske appelsiner, der gør den dejlig cremet, dertil polynesiske vanilje.

Velegnet til:

Brunch, ristet toast, oste og som fyld i lagkager.

1 glas Kr. **59,-**

Hindbær/ Jordbær marmelade

Fyldig med masser af smag og fin syre fra hindbærrene samt sødme fra jordbærrene.

Velegnet til:

Morgenbord, i lagkager, toast eller bare hygge.

1 glas Kr. **59,-**

Jordbær/ Rabarber marmelade

Smagen af dansk sommer fint blendet og cremet marmelade.

Velegnet til:

Brunch, ristet toast, pandekager, oste og som fyld i lagkager.

1 glas Kr. **59,-**

Aronia/ Kirsebær marmelade

Aroniabær vi selv har plukket i naturen, samt danske hyben og kirsebær. Smager henad solbær.

Velegnet til:

Brunch, ristet toast, oste, som fyld i kager og til kødretter.

1 glas Kr. **59,-**

NYE PRISER 1/11-2025

Æble/ Havtorn marmelade Vi har sødet de populære havtorn for at dæmpe den syrlige smag og derefter jævnet med æbler Velegnet til: Ostebord, foie gras, desserter og kager 1 glas Kr. 59,-	Rød/ Stikkelsbær marmelade Danske stikkelsbær, er syrlig, frisk og har en cremet konsistens uden hele bær. Velegnet til: Alle desserter, i drinks & cocktails samt til morgenmad på skyr eller over müsli. 1 glas Kr. 59,-	Himalaya salt Et naturligt salt, der brydes i miner ved foden af Himalaya og indeholder mange værdifulde mineraler, som kroppen har brug for. Velegnet til: Lyst kød, smørrebrød og som bordsalt 1 flaske Kr. 85,-
Persille/ Hvidløg salt Velegnet til: Salater, kartofler, simreretter, steaks, smørrebrød og som bordsalt. 1 flaske Kr. 85,-	Peber mix Elegant blanding af sort, rosa, hvid og sort peber. Velegnet til: Smag og pynt på æggemadden eller på nye kartofler. 1 flaske Kr. 119,-	Peber Salt Hvidt groft salt tilsat knust sort peber. Velegnet til: Bordsalt eller bare til at krydre dine retter i køkkenet. 1 flaske Kr. 85,-
Grill salt Lækker krydret grill salt, tilsat røget paprika Velegnet til: Fisk, bøffer, grill, eller bare til at krydre dine retter i køkkenet. 1 flaske Kr. 85,-	Citron salt Salt med god citrus og dejlig syrlighed. Velegnet til: Fisk, skaldyr, salater, kartofler, smørrebrød og som bordsalt 1 flaske Kr. 85,-	Ramsløgs salt Ramsløg har den karakteristiske fine smag af hvidløg, dog knap så kraftigt. Velegnet til: Smørrebrød, hvidløgs bøffer, salater og som bord 1 flaske Kr. 85,-

[Skriv her]

NYE PRISER 1/11-2025

Jæger salt Saltblanding med tørret rød- og grøn paprika, samt gul sennep og kommen Velegnet til: Steaks, kylling, vildt, gryderetter og simremad. 1 flaske Kr. 85,-	Havtorn salt Vi har tilsat de vilde danske havtorn som plukkes i den vilde natur i Jylland. Velegnet til: Til alle retter hvor du ønsker det syrlige/citronagtige twist. 1 flaske Kr. 85,-	