**Opgave i konsultativ typografi**

|  |
| --- |
| ***Opgave i konsultativ typografi******Lav en side til et menukort til en dansk, økologisk restaurant, hvor nedenstående 3-retters menu, tavleretter og priser er med. Restauranten er beliggende på en gård og selvforsynende med kød og grøntsager.******Kombinér typografien med et fotografi, du finder på nettet: Det kan være et billede af maden, af udsigten fra restauranten, af restaurantens indgangsparti eller lignende.*** ***Du kan også vælge at nøjes med at bruger farvede felter, linjer, mønstre eller lignende.*** ***Du vælger selv menukortets format (fx A4 eller A5, stående eller liggende).******Overvej, hvordan det skal se ud: Eksklusivt, hyggeligt, naturligt eller…?*** |

Menu Aften, 3 retter, 495 kr.

Brød med havre, smør og rapsolie

Letsaltet torskefisk, squash, tomat og basilikum

Okse fra gården med polenta, aubergine og Karlsø Kaprin-ost

Mirabellekompot, Øllingegaard fløde, honning og basilikum

Tavleretter

Ønsker man lidt ud over menuen, vil der være et mindre udvalg af øvrige retter, som passer ind enten før, i mellem, eller efter de 3 retter. Denne uges tavleretter:

Heltrogn med creme fraiche, salat og urter 125 kr.

Thybo, knækbrød og figenkompot 75 kr.

Flødeboller med vanilje, chokolade og Læsøsalt 25 kr.

Drikkevarer

Vi serverer et specielt udvalg af drikkevarer. Alle vine er økologiske eller biodynamiske og nænsomt udvalgt til den fuldkomne smagsoplevelse