

Festmenu

Juni - juli - aug 2024

Forretter

Vælg imellem

- **Køst cocktail**
Salat på torsk og taskekrabbe anrettet med Skagens rejer, grønne salater, vanilje bagte tomater og cocktail dressing
- **Færøsk laks fra rygeovnen**
marinerede agurk, milde radiser, fennikel crudité, puffedede rugkerner og citron-fløde med urteessens
- **Dampet rødtunge**
Hvide asparges, Samsø ærter, Piment d'Espelette og hvidvin sauce med ørredrogn og purløg
- **Grillede Kammusling**
Agurk "pico de gallo", aromatiske urter, brunet smørvinaigrette, avokado-lime creme og Cavi-Art

Hovedretsbuffet:

- **Southern Fried Chicken**
Med mild chilisalsa og frisk lime.
- **Ungkvæg fra Kildegården**
Marineret og stegt med timian og confiteret hvidløg.
- **"Caesar Salad"**
Med saftig vandmelon, syltede stikkelsbær og sprøde græskarkerner.
- **Spidskålsalat**
Med grønne ærter, haricots vert, dild og olivenolie.
- **Grillede rødder**
Vendt med dansk feta, sort quinoa og krydret Dukkah.
- **Ovnstegte** petitkartofler med basilikumpesto

Dessert

Vælg imellem

- **Mørk chokolade bar** med solbær, karamelsauce og mynte
- **Pavolo** - sprød marengs med sommerbær og vaniljecreme
- **Vanilje marinerede sommerbær** med creme anglaise, hindbær-lime coulis og karamelliseret pistacie
- **Oste** fra nær og fjern med tilbehør

KOSTI