

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

Hovedret

Vælg imellem

- **Rosa stegt ungvæg ryg fra Kildegården**
rødvinsauce med madagaskarpeber
- **Dansk lam stegt med Provencale krydderurter**
skysauce med confiterede hvidløg og tomat
- **Hvidvins braiseret kalvebryst**
Sauce Blanquette med skalotteløg og høvlet peberrod
- **Vesterhavs torsk med Køst-gremolata**
jomfruhummer bisque med røget smør

Hertil Serveres

- Samsø kartofler vendt med saltet smør, persille og skalotteløg
- Salat af høvlet og stegt zucchini med sort quinoa, Chimichurri og Pecorino
- Grillede spæde gulerødder med grønne asparges, harissa - yoghurt og dukkah
- Sommerkål med ærter, ristede græskarkerner, estragon og syltede stikkelsbær

Dessert

Vælg imellem

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