

Festmenu

September - oktober - november 2024

Forretter

Vælg imellem

- **Dampet kullerfilet**
Timianbagt græskar, dildmarinerede æbler, citronmousselinesauce og baconcrumble
- **KØST Cocktail**
Salat på torsk og taskekrabbe anrettet med Skagensrejer, grønne salater, semidried tomater og cocktaildressing
- **Færøsk laks fra rygeovnen**
Fennikelsalat, blodappelsin, gule beder, puffedede rugkerner og sauce tartare
- **Cremet fiskesuppe**
Kystfisk, brødcrouton, porre julienne, safran aioli og urteslør

Hovedret

Vælg imellem

- **Rosa stegt okse ryg fra Kildegården**
Rødvinssauce med madagaskarpeber
- **Dansk lam stegt med Provencalske krydderurter**
Skysauce med confiteret hvidløg og oliven
- **Langtidsbraiseret kalveskank**
Tomatiseret kalvesky med rosmarin og oregano
- **Pocheret Vesterhavs-torsk**
Jomfruhummerbisque med røget smør

Hertil serveres

- **Grønne salater** med stikkelsbær, hyldeblomstvinegrette og ristede græskarkerner "Vadouvan"
- **Bagte efterårsgrønsager** med feta spread, za'atar, røget paprika og syltede gule sutaner
- **Samsøkål "gremolata"** med grillede kolbemajs, parmesan, friterede kapers og ristede hasselnødder
- **Ovnstegte små kartofler** med solsikkerpesto

Dessert

Vælg imellem

- **Mørk chokoladebar** med solbær, karamelsauce og mynte
- **Pavlova** - sprød marengs med syltet sommerbær og vaniljecreme
- **Oste** fra nær og fjern med tilbehør