

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

Hovedretsbuffet

- **Ungkvæg fra Kildegården**
marineret og grillet med salvie og confiteret hvidløg
- **Grønne salater** med stikkelsbær,
hyldeblomst vinaigrette 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 solsikkekernepesto
- **Kold sauce aioli** med 3 slags peber og sherryeddike

Tilvalg

- **Velfærdskyllingebryst** stegt med citronskal, honning-
sennep og frisk rosmarin
- **Confiteret andelår** stegt og krydret med Five Spices
og appelsin

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