

## Konfirmationsmenu 2025

3 rettes menu tallerkenretter

### Forretter

*Vælg imellem*

- **Koldrøget Færøsk laks**  
Med agurk, milde radiser, friske krydderurter, mormordressing og puffedede rugkerner
- **KØST's rejecocktail**  
Dampet vesterhavsfisk, Skagensrejer, marinerede tomater, sprød romainesalat og cocktailsauce.
- **Vitello Tonnato**  
Kold pocheret kalvefilet med cremet tun sauce, persille, citron og røget paprika.

Serveres med: KØST's focacciabrød & pisket smør

## HOVEDRET:

### *Vælg imellem*

- **Oksefilet fra Kildegården**  
Marineret og stegt med timian og cremet whiskysauce
- **Kylling fra Hopballemølle**  
Stegt med Louisiana BBQ og estragon aioli
- **Torsk fra Thyborøn**  
Smørbagt med lun sauce tartare

## Serveres med:

- Cæsarsalat med vandmelon, syltede stikkelsbær og græskarkerner
- Spidskålsalat med ærter, dild og citron-olivenolie
- Grillede rødder med dansk feta, sort quinoa og krydret dukkah
- Ovnstegte petitkartofler med basilikumpesto

## Dessert:

### *Vælg imellem*

- **Rabarber og jordbær**  
Bagt med lime og ingefær, luftig vaniljecreme og cookies knas
- **Mørk chokoladebrownies**  
Med vaniljemarkinerede bær og karamelganache.

