

3-retters Festmenu

Klassiske KØST-forretter

Vælg mellem:

KØST Cocktail

Salat med torsk, Skagensrejer, grønne salater, vaniljebagte tomater, krydderurter og cocktaildressing.

Færøsk røget laks

Marineret agurk, syltede stikkelsbær, fennikelcrudité, puffedede kerner og citron-fløde med urteessens.

Fiskesuppe à la KØST

Pocheret Vesterhavsfisk, ristede brødcroutoner, krydderurteessens, braiserede porrer og safran-aioli med Piment d'Espelette.

Sæsonforretter

Januar - marts

Auktionsfisk

Tørsaltet bacon-crumble, Karensminde-æbler, frisk dild, syltede sennepskorn og mousselinesauce.

April - juni

Vitello tonnato

Koldpocheret kalvefilet med cremet tun-sauce, semidried tomater, persille og røget paprika.

Juli - september

KØST Vol-au-vent

Sæsonfisk og jomfruhummer i butterdejstærte med sommergrønt, kørvel og aspargesvelouté.

Oktober - december

Auktionsfisk

Kartoffelcreme, røget bacon, brøndkarse, syltede røde perleløg og trøffel glace

Hovedret - tallerkenanrettet

Vælg mellem:

Rosa stegt oksefilet

Serveret med rødvinssauce med Madagaskar-peber og tyttebær.

Lammefilet

Stegt med provencalske krydderurter, skysauce med confiteret hvidløg og tomat.

Kylling fra Hopballe Mølle

Sauce velouté med estragon og svampe.

Bagt Vesterhavs-torsk

Jomfruummerbisque tilsmagt med cognac og citron.

Hertil serveres:

Kartofler vendt med saltet smør og persille.

Salat på sæsonens grønt med ristede græskarkerner, kørvel og skalotteløg.

ELLER

Hovedretsbuffet

Rosa stegt oksefilet - marineret og stegt med timian og hvidløg.

Hopballe Mølle-kylling - Krydret med Louisiana BBQ-rub.

Caesar salat - med saftig vandmelon, syltede perleløg og sprøde græskarkerner.

Spidskålssalat - grønne ærter, haricots verts og citron-olivenolie.

Grillede gulerødder - vendt med cremet feta, bulgurkerner og sprød dukkah.

Kartofler - vendt med saltet smør og persille.

Romescosauce - Yoghurt og grillede peberfrugter.

Bearnaiscreme - Med sherryeddike.

Dessert

Vælg mellem:

Mørk chokoladebrownie

Ananassorbet, ristede kokosflager, muscovado-romsauce og frisk mynte.

Pavlova à la KØST

Hindbørsorbet, sprød marengs, marinerede bær, crispy pistacie og creme anglaise.

Intens mørk chokolademousse

Vaniljesyltede solbær, dulce de leche, ristede hasselnødder, chantillycreme og kakaoglaze.

Isvogn med Kastberg håndlavet is (+40,- pr. person)

Tag-selv-isbar med 4 varianter (hindbær, bananasplit, saltkaramel og vanilje), vafler, bægge, krymmel og hjemmelavet guf.

Oste fra nær og fjern

Serveres med tilbehør.

Natmad/skrub-af-mad

Karrysuppe (vegetarisk)	95,-
Sandwiches (3 slags)	95,-
Hotdogs med det hele	95,-
Det salte bord med charcuteri og ost	125,-
KØST Fiskesuppe	145,-