

# Konfirmationsmenu 2023

*Vælg 1 forret, 2 hovedretter, 1 kartoffel, 1 sauce, 2 salater, 1 dessert*

## **FORRETTER**

Vores populære laksemousse med syltede rødløg og sprøde urter  
Tyndskåret oksecarpaccio med revet karamelsten, æbledråber og friske urter  
Langtidsbagt svinemørbrad lagt på en blomkålspure, pyntet af med grønt og radise crudite  
*(Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør)*

## **HOVEDRETTER**

Vores signatur kalveculotte lagtidsstegt ved 56 grader og vendt med friske urter  
Kyllingebryst supreme, stegt med variationer af svampe  
Kryddermarineret svinekam lagt på cremede hvedekerner og frisk grønt  
Langtidsstegt grillet oksemørbrad vendt med urtesmør og forårets vilde urter (+85)

## **KARTOFLER**

Ny opgravet danske kartofler vendt med frisk persille og rigeligt med smør  
Pommes Ducheese (bagt kartoffelmos toppe)  
Smørristede små kartofler vendt med sød paprika og stykker af havsalt

## **SAUCER**

Lun syrlig bearnaisesauce med frisk estragon  
Kraftig svampesauce med stykker af østershatte  
Mild og cremet paprikasauce

## **SALATER**

Frisk tomatsalat vendt med mozzarella og basilikum  
Blomkålsalat med ristede nødder og citron  
Frisk grøn salat med stykker af melon og toppet med mynte og kerner  
Pastasalat med rød pesto og peberfrugt

## **VEGETAR (FORRET OG HOVEDRET)**

Mørkerød rødbede på selleripure, serveret med ristede gulerødder og citronmarineret hytteost  
Plantebaseret 'Hakkebøf' med smørristede rodfrugter og pyntet med friske urter

## **DESSERTER**

Profiteroles med vaniljeparfait og chokoladesauce  
Vores hjemmelavet klassiske jordbærkage, pyntet med chokoladestykker  
Chokoladekage med is og friske bær