

Konfirmationsmenu 2024

Vælg 1 forret, 1 hovedretsbuffet og 1 dessert

Forretter

Færøsk koldrøget laks – purløgsmayo – vanilje syltede rødløg – sprød rug flager
– grønne urter – citron confit

--

Varmrøget laks fra egen rygeovn – estragon mayo – syltede rødløg – sprød rug & karse

-

Carpaccio af silke skåret oksemørbrad – ruccola - parmesan – ristede pinje kerner – hjemmelavet pesto

Til forretterne serveres hjemmebagt brød og smør

Hovedret – se næste side

Desserter

Sprød kiksebund med hindbær puré og hvid chokolade – sød karamel – syltede brombær & sorbet

-

Klassisk panna cotta med med haiti vanilje – brændt hvid chokolade – blåbær

-

Gautau marcel – friske bær – bagt hvid chokolade - syltet Ananas – hjemmelavet krokant is



Hovedretsbuffet

Hovedret 1

Rosastegt kalvefilet fra Himmerland med dijon og farin

-

Perlehøne med ristede forårs svampe

-

Små nye kartofler vendt med smør og løvstikke

-

Rødvinsauce

-

Grøn aspargessalat med kerner og ruccola

-

Melonsalat med spirer og feta

Hovedret 2

Langtidsstegt oksefilet med rosmarin og hvidløg

Trøffel & urte farseret dansk unghane

Små kartofler ala italia – timian, olivenolie, hvidløg, soltørret tomat

Sauce hønse sky og calvados

Tomat salat ala toscana

Grillet spidskål – ristet hasselnød – & pecorino ost

-

Hovedret 3

Dansk mørbrad af gris – små løg i balsamico

Bagt laks med cremalata og hollandaise creme

Hjemmelavet røsti med timian og creme fraiche

Sauce svampe ala creme

Bagte sommer beder med balsamico – løvstikke & feta

Hjerte salat med fransk vinaigrette – ristede mandler & sommer radiser