

# Konfirmationsmenu 2022

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

## FORRETTER

Klassiske tarteletter med høns i asparges, pyntet med sprødstegt bacon og frisk grønt  
Tyndskåret oksecarpaccio med revet karamelsten, æbledråber og friske urter  
Friskbagt laks lagt på en ærtepure, pyntet af med grønt, syltede rødløg og knasende sprødt

*(Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør)*

## HOVEDRETTER

Vores signatur kalveculotte lagtsstegt ved 56 grader og vendt med rosmarin  
Kyllingebryst Supreme, stegt med sød paprika og serveret på glaseret gulerødder  
Langtidsstegt saftig svinemørbrad med sprøde baconstykker og frisk grønt  
Langtidsstegt grillet oksemørbrad vendt med urtesmør og forårets vilde urter (+65)

## KARTOFLER

Ny opgravet danske kartofler vendt med frisk persille og rigeligt med smør  
Lune hjemmelavet flødekartofler med masser af hvidløg og timian  
Smørristede små kartofler vendt med sød paprika og stykker af havsalt

## SAUCER

Lun syrlig bearnaisesauce med frisk estragon  
Kraftig svampesauce med stykker af Portobello  
Mild hjemmelavet pebersauce

## SALATER

Frisk tomatsalat vendt med mozzarella og basilikum  
Frisk grøn salat med melon og toppet med syrlig granatæble  
Cæsarsalat med parmesanost og pinjekerner  
Pastasalat med blød ærtecreme og grønt

## VÆLG TIL VEGETAREN

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

## DESSERTER

Hjemmebagt lun brownie med rørt vaniljeis og syrlig skovbær kompot  
Blid vaniljekage, med karamelliseret banan, karamel-creme og chokolade is  
Lime cheesecake med hvid chokolade og friske bær