

# DEN KLASSISKE

## Forret

Varmrøget laks fra egen røgovn på plukket salat med dild dressing.

Hertil hjemmebagt brød og smør.

## Hovedret

Rosa stegt tyndsteg af okse med flødekartofler, ristede svampe og tomater, hertil broccolisalat

## Dessert

Æbletærte med hjemmelavet brunsviger is.

**KR. 309 INKL. MOMS PR. KUVERT**

# KONFIRMANDENS LIVRETTER

## Forret

Tartar af tun og røget laks med mynte og chili, hertil myntedressing.

Asparges bagt i bacon.

Urtesenneps røget laks med urter.

Spæde blade med jordbær vendt i hyldeblomst.

## Hovedret

Langtidsstegt oksetyndsteg med nye ovnristede kartofler og sauce Bearnaise.

Salat med perlebyg, grønne asparges, cherrytomater, feta og oliven.

Mini sliders med bagte løg og tomater.

Hjemmelavede falafler på fyldig salat.

## Dessert

Timirasu med friske bær og lakridssirup.

Hjemmebagt brød og smør.

**KR. 349 INKL. MOMS PR. KUVERT**

# KONFIRMATION EXTRAVAGANZA

## Forret

Rimmet laks med dild-olie på plukket salat.

Store tigerrejer med grov tomatsalsa

Rørt tartar med estragoncreme og crumble.

Semidried tomater på rygeostcreme, mynte og sprød bacon

## Hovedret

Kalvemørbrad hertil kartoffelquiche med 3 slags ost

Spæde blade med jordbær og asparges vendt i hyldeblomstdressing.

Bagte gulerødder med Chimichurri

Letrøget kylling fra Hopballe mølle

Semidried tomater på rygeostcreme, mynte og sprød bacon

Hjemmebagt Focaccia og smør.

## Dessert

Gateau Marcel med Bailey is og friske jordbær.

**KR. 399 INKL. MOMS PR. KUVERT**