

RESTAURANT SU·RI

Årstid & Konfirmationsbuffet 2018

Forretter

- 3 slags tapas-

Varmrøget laks fra egen ovn med fennikel, agurk og urtecreme
Egen import af lufttørret Iberico skinke med syltet trompethat og friteret brød
Marinerede rejer, skorzonerrødder og grøn tomatkompot

Brød

Stenovnsbagt surdejsbrød fra eget bageri på stenkværet mel
fra Mejnerts mølle med rørt smør

Hovedretter

Krogmodnet langtidsstegt oksehøjreb, glaserede rodfrugter
fra Den Gamle Gaard og Lammefjorden
Sukkersaltet perlehønebryst stegt i mild hvidløg og estragon.
Svampe, spinat og bønner i creme-double

Tilbehør

Rørt kartoffel med citron og tørrede urter fra eget væksthus
Smørpisket rødvinssky

Desserter

Karamel panna cotta med frysetørrede bær
Chokolade Ganache på Valrhona chokolade samt hvid chokoladecreme
rørt med Madagaskarvanilje og chokoladesne

Pris pr. person **248,-**
(varm selv de lune retter)

Pris pr. person **258,-**
(De lune retter afhentes i varmekasser)

Mulighed for tilvalg

Romainesalat med syltet jordkok, saltristede græskarkerner,
sur-søde panage løg i timian, brødcroustons og syrnet fløde.

Pris pr. pers. **30,-**