

Menu **Forår**

Lad jer inspirere af Højstrupgårds forslag til en eksklusiv forårsmenu, nøje sammensat af årstidens gode råvarer.

Den endelige menu planlægger vi i tæt samspil med jer, så det bliver præcis, som I drømmer om til jeres fest eller selskab.

Velbekomme.



HØJSTRUPGÅRD

FORÅRSMENU

Højstrupgårds
forårsmenu bookes
som en del af
aftenfestpakken

FORRETTER

Asparges med håndpillede rejer rørt med cremefraiche, dild og citron

Tatar af laks rørt med rødløg, kapers, grov sennep og kørvel, rugbrødsknas og rygeost samt krydderurter

Ærte- og muslinge bisque med blåmuslinger, smørglaseret fennikel og friske ærter samt jernurt og fennikelskud

MELLEM RETTER

Terrin af confiteret and med syltede løg, crudité af æble og rabarbercoulis

Risotto med svampe og trøffel

Varmrøget laks på ærtepesto, sprød Seranoskinke og fennikel-crudité

HOVEDRETTER

Skindstegt multe, nye kartofler med løvstikke og smør, sauteret bladbede med kapers og kruspersille samt cremet fiskefumé

Langtidsstegt lam med ærtepure og hvidløgsmarineret zucchini med forårsløg, sprød porre, rucola og mynte samt morkelsauce

Helstegt oksestriplouin med salvie og ristet hvidløg, grillede grønne asparges og broccolini, nye kartofler samt trøffelsauce

DESSERTER

Bagte rabarber med consommé og vaniljeis, jernurt og brændt hvid chokolade

Hvid chokoladecrumble med lakrids, syltet havtorn, saltkaramel og chokoladecrumble

Mandelkage med appelsin, citronsirup, sprød marengs og bærsorbet

Højstrupgårds menuforslag er lavet som inspiration til jer og kan tilpasses, så det bliver præcis, som I ønsker jer. Menuen er lavet med udgangspunkt i årstidens gode råvarer.