

LYNGVIGS DINER *mad ud af huset*

SOMMER MENU

- Fiskemandens koldrøget laks med dildcreme, radiser og sprød salat
- Dampet vesterhavsfisk med lemoncurd, marineret squash og tang
- Hjemmebagt brød og smør
- Langtidstilberedt BBQ glaseret nakkefilet
- Oksefilet med hvidløg og rosmarin
- Ratatouille tærte med parmesan
- Cremet kartoffelsalat med grovkornet sennep, soltørret tomat, forårsløg og cornichons
- Pastasalat med bagte gulerødder, mozzarella, kikærter og pesto
- Stegt spidskålsalat med urter, kerner og capers-hyldeblomst vinaigrette
- Jordbær cheesecake med vanilje og skovsyre

PRIS PR. PERSON

228.-

SOMMER TAPAS

- Dampet fisk med goma wakame og sesam
- Stegt chorizo med humus og kikærtesalat
- Stegt unghanebryst med romesco sauce og syltede løg
- Serrano med tomatkompot og forkullet hvidløg
- Lomo og grillet grøntsager og aioli
- Sherry glaseret gris med peberfrugt og oliven
- 2 slags oste med kvædekompot
- samt vores gode hjemmebagte brød

Min. 2 personer



PRIS PR. PERSON

200.-



WWW.LYNGVIGSDINER.DK

Vestergade 11 - Aabybro
Niels: 21 83 20 82 / Henrik: 20 82 44 75 • lyngvigsdiner@outlook.dk