

## 3 retters menu (menu nr. 00)

### Pris DKK

#### Priser

Forret: 75,00 DKK

Hovedret: 175,00 DKK

Hovedret m/ kalvefilet eller oksemørbrad: 245,00 DKK

Dessert: 75,00 DKK

#### Forretter

##### Nr. 45

- Røget dådyrkølle m/ melon – salat – brød

##### Nr. 46

- Ørredmousse m/ lakserogn – citron – rødløg – creme fraiche – brød

##### Nr. 47

- Lun smørgratineret pandekagepose m/ spinat – krabbe på tomatbund

##### Nr. 48

- Rejer – krabbekød på sprød salat pyntet m/ tomat – agurk – flødedressing – brød

##### Nr. 49

- Oksecarpaccio m/ parmesan – frisk basilikum – soltørret tomatdressing – brød

##### Nr. 50

- Rejer i ingefær – purløgsdressing m/ mango og skiver af avocado – brød

##### Nr. 51

- Rejecocktail m/ rejer – æbler – mandarin – nødder – bladselleri – salat pyntet m/ citron – dressing – brød

##### Nr. 52

- Laks indbagt i butterdej m/ flødeost – spinat – purløgscreme

#### **Nr. 53**

- Varmrøget laks m/ frittata – let salat – melon – dressing – brød

#### **Nr. 54**

- Varmrøget laks m/ lun stuvet spinat – melon – brød

#### **Nr. 55**

- Tomatsuppe m/ urter – foccacia brød

#### **Nr. 56**

- Italiensk tapas-tallerken m/ div. pølser – oliven – æg – melon – ristet serranoskinke – rugbrødschips – tapenader

#### **Nr. 57**

- Rødtungeruller i tang m/ grøntsager – semibagte tomatbåde – brød

#### **Nr. 58**

- Tarteletter m/ høns i asparges pyntet m/ tomat – persille (2 tarteletter pr. person)

#### **Nr. 59**

- Små vandbakkelser anrettet m/ laksesalat og kylling – pyntet m/ let salat – dressing

#### **Nr. 60**

- Fisketallerken m/ indbagte kæmperejer – sød chilidressing – hvid fisk i filodej – spinat – tomat – ørredsalat – let salat – brød

### **Hovedretter**

#### **Nr. 61**

- Kalkunbryst m/ citronolie – bacon – æble – rosmarin eller lammeculotte
- Stegte halve hasselbackkartofler m/ oregano
- Grillede grøntsager
- Tomatsalat m/ persille – løg – frisk mozzarella
- Cremet sauce

#### **Nr. 62**

- Oksefilet eller oksemørbrad
- Salat inspireret af årstiden

- Tomatsalat m/ urter – mozzarella – rødløg
- Stegte kartofler i både m/ krydderier
- Cremet sauce

### Nr.63

- Kyllingebryst i cremet svampe/sherry sauce
- Kartoffel/courgettefad m/ rød peberfrugt
- Romainesalat m/ blåbær – friske porre – saltede mandler
- Bruschetta m/ tomatsalsa – urter
- Brød



### Nr. 64

- Kalveculotte
- Kartoffellasagne m/ courgette – persillelag
- Salat m/ melon – ristede græskarkerner – blåbær – persille
- Cremet citron/salvie sauce
- Brød

### Nr. 65

- Kyllingebryst m/ ost – urtefyldt svøbt i serranoskinke
- Vilde og hvide ris – krydderurter
- Spinatblade vendt m/ sennepsdressing
- Ratatouille

- Brød

#### **Nr. 66**

- Helstegt okseculotte m/ hvidløg
- Eller marineret hjortekølle/oksemørbrad
- Haricots verts m/ baconsvøb
- Karotter (kartofler stegt i både) – ribsgele
- Cremet sauce

#### **Nr. 67**

- Svinemørbrad m/ bacon
- Bagt kartoffelmos m/ hasselnødder
- Broccolisalat
- Grøn blandet salat
- Cremet svampesauce

#### **Nr. 68**

- Stegt fasanbryst
- Pommes Anna
- Ristede svampe
- Skorzonerødder m/ bacon
- Tomatsalat m/ rødløg – persille – ristede nødder
- Vildtsauce
- Brød

#### **Desserter**

#### **Nr. 69**

- Udvalg af skønne oste (3 slags) – hjemmelavet knækbrød – oliven – kompot af druer

#### **Nr. 70**

- Lun tærte m/valnødder – abrikos/sveskekompot – flødeskum

#### **Nr. 71**

- Lun æblegratin m/ kanelcreme – friske æbletern

#### **Nr. 72**

- Isbombe m/ brændte mandler – chokolade – friske bær/frugt

#### **Nr. 73**

- Isbombe m/ vanilje – jordbær – marengskys – jordbærcreme

#### **Nr. 74**

- Roulade m/ citroncreme – bær marineret i rom

**Nr. 75**

- Nøddekage m/ friske bær – hjemmelavet vaniljeis



**Nr. 76**

- Pære pocheret i vanilje m/ mascarpone/karamel is – chokoladesauce

**Nr. 77**

- Halv ananas m/ div. frugte – hindbærparfait

**Nr. 78**

- Islagkage m/ chokoladeis – mangosorbet – Baileys is – frisk frugt



**Nr. 79**

- Cremet chokoladekage m/ frugt og hindbærparfait

**Nr. 80**

- Rabarber islagkage m/ hasselnøddemarengs – jordbærcreme

Udskrevet fra <https://madheksen.dk/menuer/3-retters-menu/>