

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 chokoladecake m/ frugt og hindbærparfait

Nr. 80

- Rabarber islagkage m/ hasselnøddemarengs – jordbærcreme

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