

Forretter

- Røget dådyrkølle m/ honningmelon• brød
- Ørredmousse m/ lakserogn – citron – rødløg• creme fraiche – brød .
- Smør gratineret pandekagepose m/ spinat – krabbe på tomatbund.
- Rejer – krabbekød på sprød salat pyntet m/ tomat – agurk – flødedressing – brød
- Røget laks på agurk/radise creme brød
- Okse carpaccio m/ parmesan – frisk basilikum – soltørret tomat dressing – brød
- Rejer i ingefær – purløgsdressing m/ mango og avokadoskiver – brød
- Rejecocktail m/ rejer – æbler – mandarin – nødder – bladselleri – salat pyntet m/ citron – dressing – brød
- Butterdejsindbagt laks m/ flødeost – spinatpurløgscreme.
- tallerken med rilette – sprøde osteflager- oliven – sprøde hvedeflager
- æblesalat
- Varmrøget laks m/ frittata – let salat – honningmelon – dressing brød
- Varmrøget laks m/ lun stuvet spinat – honningmelon brød
- Tomatsuppe m/ urter foccaciebrød – smør.
- Italiensk tapastallerken m/ div. pølser – oliven – vagtelæg – melon-ristet landskinke rugbrødschips – tapenader
- Rødtungeruller i tang m/ grøntsager og semibagte tomatbåde brød
- Tarteletter m/ høns i asparges pyntet m/ æg – svampe – persille.
- Små vandbakkelser anrettet m/ laksesalat og kylling Pyntet m/ let salat – dressing

- Pandekager m/ rejesalat – grønt – spirerfoccasiebrød
- Salat af varmrøget laks m/ kapers – løg anrettet på radissio blade m/ frisk dildtomat brød
- Fiske tallerken m/ indbagte kæmpe rejer –skimmeldressing

- Hvid fisk i filo – spinat – tomat

- Ørredsalat – let salat kuvertbrød

-

- **Hovedret**

-

- Kalkunbryst m/ citronolie – bacon – æble – rosmarin eller lamme culotte

- stegte halve hasselbachkartofler m/ oregano

- grillede grøntsager

- tomatsalat m/ persille –løg – frisk mozzarella

- flødesauce.

- — — — —

- Oksefilet eller oksemørbrad.

- årstidens grønt

- tomatsalat

- bådstegete kartofler m/ krydderier

- rødvinssauce.-

— — — — —

- Kyllingebryst i fløde/svampe/sherry sauce
- kartoffel/courgettefad m/ rød peberfrugt
- grøn blandet salat
- tomatsalat
- brød

— — — — —

- Kalveculotte
- Kartoffellasagne m/ courgette – persille lag
- salat af blandede grønne blade – krydderurter
- fløde/citron/salvie sauce.

— — — — —

- Kyllingebryst m/ ost/krydderurte fyld og parmaskinke svøb
- urtekrydret vilde- og hvide ris
- spinatblade vendt m/ sennepsdressing.
- ratatouille
- brød

— — — — —

- Helstegt okseculotte m/ hvidløg
- eller marineret hjortekølle / oksemørbrad.
- haricots verts m/ baconsvøb

- carotter – bådstegete kartofler – ribsgele
- flødesauce.
- — — — — —
-
- Svinemørbrad m/ bacon
- bagt kartoffelmos m/ hasselnødder
- broccolisalat
- grøn blandet salat
- fløde – svampe sauce.
-
- — — — — —

- Stegt fasanbryst
- pommes anne
- Ristede svampe
- Skorzornerrødder m/ bacon
- Tomatsalat
- vildtsauce.
- Brød

Dessert

- osteanretning med de skønne oste – hjemmelavet knækbrød – oliven – kompot
- Lun valnøddetærte m/ abrikos-sveske kompot – koldt flødeskum.
- Æblegratin m/ kanelcreme
- Isbombe m/ brændte mandler – chokolade – jordbærcreme.
- Isbombe m/ vanillie – jordbær
- marengskys – jordbærcreme,
- Roulade m/ citroncreme og rom marinerede bær.
- Nøddekage m/ friske bær – hjemmelavet vaniljeis.
- Vanilje porcheret pære m/ mascarpone/karamel is & chokoladesauce
- Tiramisu – med syltede skovbær
- Halv ananas m/ div. frugte – hindbærparfait
- Islagkage m/ chokoladeis – mangosorbet – Bailey is – frisk frugt.
- Cremet chokoladekage m/ frugt og hindbærparfait
- Rabarber islagkage m/ hasselnøddemarengs – jordbærcreme

forret + hovedret + dessert m/ kalvefilet – oxemørbrad kr. 262,00

forret kr. 45,00

hovedret kr. 130,00

hovedret m/kalvefilet – oxemørbrad kr. 182,00

dessert kr. 45,00

