

Menuliste

Priserne på forretter er baseret på portionsanretninger, og ikke buffet. Ved buffet skal man lægge ½ gang oveni.

Vælg evt. 2 forskellige forretter tallerkenanrettet, og få det til den dyreste rets pris + 10,00 kr.
F.eks.: Lakseroulade(60,00) og Gåsemousse(55,00)
= 60,00+10,00=70,00 kr.

Forretter

Supper: Til alle supper serveres brød til.

Kolde:

O Kold fraichesuppe med hvidløgsbrød.	45,00
O Gazpachosuppe med agurketern.	45,00

Varme:

O Kartoffelsuppe med rucola og røget laks.	55,00
O Persillesuppe med rejer.	50,00
O Majs og gulerodssuppe med tern af søde kartofler.	50,00
O Tomat/ferskensuppe(god til buffet)	40,00
O Cremet hummersuppe med tigerrejer.	70,00
O Cremet jordskoksuppe med ristet bacon.	55,00

- fisk: til alle retter serveres salat, brød og smør.

O 3 forskellige spanske pølser med salat, oliven og soltørret tomat.	55,00
O Kyllingesalat med butterdej og bagt serano.	60,00
O Røget svinemørbrad med tomat/agurksalsa.	60,00
O Gåsemousse med syltede rødlog og balsamicocreme.	60,00
O Røget and med balsamico/honning bær.	60,00
O Røget dyrekølle med grønsagsgratin.	65,00
O Carpaccio med parmesan og pinjekerner.	65,00
O Cæsar salat (salat, dressing, kylling, crouton, parmesan)	60,00
O Tarteletter med høns i asparges.	55,00

Tilkøb til forret:

O rejer som pynt	10,00
O rejer som fyld (f.eks. suppe)	15,00

+ fisk: til alle retter serveres salat, brød og smør.

O Dampet torsk på mild sennepscreme. Hertil dild/rødbedemix.	60,00
O Lakseroulade med pernodcreme.	60,00
O Krydret tunmousse med urtedressing.	55,00
O Hvidvinsdampet laks med urtedressing.	65,00
O Marineret tun med ananas salsa.	65,00
O Røget laks med spinat a la creme(varm)(FF).	70,00
O Rørt ørred med agurketern.	70,00
O Klassisk rejecocktail med rød dressing.	60,00
O Sart skaldyrssalat med safrandressing.	70,00
O Røgede pil selv rejer med aioli.	60,00
O Hvidløgsgratinerede tigerrejer(varm).	65,00
O Bagt kulmule med bagt serano og tomatpure.	60,00
O Makreltatar med krydderurter og sprød rugbrød.	60,00
O Salsa af røget hellefisk med æble/sennep.	70,00
O Lille croissant med rejesalat.	60,00





Hovedretter

Gitte anbefaler ved:

Fadservering:

Buffet:

1 type kød, 2xsalat/grøntsag(heraf gerne 1 varm), 1 kartoffel, 1 sauce.

2 typer kød, min. 2 salater, min. 1 kartoffel, 1 sauce.

	1 type kød (f.eks fad)	2 el flere typer kød (f.eks. buffet)			
Kalv			L am		
O Helstegt dansk kalvemørbrad med rosmarin og salvie.	110,00	90,00	O Helstegt lammeculotte med hvidløg.	50,00	30,00
O Helstegt dansk mjød- og chilimarineret kalvefilet.	95,00	75,00	O Lammekølle med oregano og hvidløg.	60,00	35,00
O Helstegt kalvecuvette.	70,00	55,00			
Okse			Svinekød		
O Helstegt dansk oksemørbrad med rosmarin og salvie.	120,00	95,00	O Mørbrad a la creme.	70,00	45,00
O Helstegt dansk oksefilet.	95,00	75,00	O Basilikum glaseret skinkeculotte.	50,00	35,00
O Helstegt okseculotte.	60,00	45,00	O Skanke med øl og lakridsrod.	50,00	35,00
O Gl. Dags oksesteg(300g).	100,00		O Svinekam stegt som vildt.	50,00	35,00
O Angus Flapmeat(mega godt)	90,00	70,00	O Traditionelle frikadeller.		20,00
O Ball Tip (del af tyksteg)	75,00	55,00	O Kryddermarineret mørbrad.	60,00	45,00
O Terres Mayor (skulder-mørbrad)	75,00	55,00	O Helstegt svinefilet med ramsløg og tomat	50,00	35,00
Fugl			O Langtidsstegt nakkefilet i madeira.	60,00	40,00
O Andebryst stegt med krydderurter.	60,00	45,00	Lidt andet		
O Kyllingefilet med grøn eller rød pesto sauce.	40,00	25,00	O Tyksteg af kænguru.	90,00	45,00
O Kylling med barbecue.	40,00	25,00	O Helstegt krondyr filet med timian.	100,00	70,00
O Kylling Pie (med sød chili og svampe)		30,00	O Vildsvinefilet med urter.	100,00	60,00
O Hvidløgs kylling.		20,00			
O Honningmarineret Kyllingefilet	45,00	25,00			
O Unghanebryst med tomat og ramsløg.	80,00				



Salater/Grøntsager

1 stk. kr. 25,00 2 stk. kr. 50,00 3 stk. kr. 70,00

Gitte anbefaler 2 stk. salater/grøntsager.
Hvis det er fad servering, gerne 1 varm og 1 kold.

Varme:

- ☐ Krydderbagte pastinakker med løvstikke.
- ☐ Grønsagssaute.
- ☐ Ovnbagte rodfrugter (alt efter årstid).
- ☐ Grønne bønner svøbt i bacon(kun fad).
- ☐ Appelsinbagte gulerødder med ingefær.
- ☐ Brombærbagte rødbeder.
- ☐ Stegt mix af majs, bacon, tomat, ærter, løg
- ☐ Fyldte portobello svampe.

Kolde:

Med olie/eddike dressing:

- ☐ Tomatsalat med oliven og feta.
- ☐ Bønne/mandel salat med/uden feta.
- ☐ Marinerede gulerødder med basilikum.
- ☐ Rødkålssalat med valnødder.
- ☐ Rucola med perlebyg, æble og peanuts.
- ☐ Vindrue salsa.
- ☐ Urtesalat med valnødder og kørvel.
(gulerod, pastinak, persillerod)
- ☐ Blomkålssalat med kapers og dild.
- ☐ Gulerødder med honning, oliven og parmesan.
- ☐ Rødbede/feta salat med rugkerner og spidskommendressing.
- ☐ Appelsin- og fennikelsalat.
- ☐ Friske salat med pærer, prima donna og pinjekerner.
- ☐ Marinerede champignon med chili.
- ☐ Marineret rå rødbedesalat med grønt.
- ☐ Simonekål i vinaigrette.
- ☐ Blomkålssalat med paranødder, æble, parmesan og karse.
- ☐ Quinoagrød med hytteost og bagte rødbeder.

Kolde:

Med hvid dressing:

- ☐ Spidskålssalat med dild og solsikkekerner.
- ☐ Broccolisalat med rosiner eller tørrede tranebær.
- ☐ Persillerødder med brøndkarse og oliven.
- ☐ Ærtesalat med løvstikke og karrydressing.
- ☐ Waldorfssalat
- ☐ Hvidkålssalat med tyttebær, æble og valnød.
- ☐ Kålsalat med chili, hytteost og appelsin.
- ☐ Rødkålslaw.
- ☐ Cæsar salat(salat, dressing, crouton, parmesan).

Kolde:

Ud en dressing:

- ☐ Grøn salat.
- ☐ Salatbar med 10 forskellige grønt. +15,00
- ☐ Melon/feta salat.
- ☐ Fennikel/squash salat med dild.
- ☐ Hjertesalat med ristede majs, forårsløg og koriander.

Pasta og nudler

- ☐ Nudler med tomat og basilikum.
- ☐ Spaghetti med vodka og kaviar.
- ☐ Pastasalat med soltørret tomat og forårsløg.
- ☐ Pastasalat med blåskimmel og sprød chorizo.
- ☐ Pasta med karry/paprika dressing og agurk.
- ☐ Hvidløgspasta med grønt.
- ☐ Tilkøb til pasta og nudler:
 - Kylling 15,00
 - Oksekød i strimler 20,00



Kartofler

1 stk. 20,00

2 stk. 35,00

Gitte anbefaler 1 kartoffel.

- ☐ Bagte kartofler.
- ☐ Kartoffel gratin.
- ☐ Pommes rissolees (med paprika).
- ☐ Ovnbagte kartofler med krydderier.
- ☐ Små kogte saltkartofler
(a la spanske saltkartofler).
- ☐ Rosmarin kartofler.
- ☐ Små kartofler med smør og persille.
- ☐ Ovnbagte kartofler med trøffelpesto.
- ☐ Ovnbagte kartofler med solsikkekerner,
sesamfrø og koriander.
- ☐ Flødekartofler med gulerod.
- ☐ Hvide kartofler.
- ☐ Pommes Hasselbach.
- ☐ Kold kartoffelsalat.
- ☐ "Nye" kartofler med gazpacho-dressing
(a la tomatsalat).
- ☐ Ovnbagte søde kartofler med groft salt.
- ☐ Små kartofler med persille/solsikkepesto (kold).

Sauce

1 stk. kr. 15,00

2 stk. kr. 25,00

Gitte anbefaler 1 sauce.

- ☐ Svampesauce.
- ☐ Estragon-creme-sauce.
- ☐ Kryddersauce.
- ☐ Rødvinsauce.
- ☐ Timiansauce.
- ☐ Vildtsauce – til krondyr.
- ☐ Mild pebersauce
- ☐ Tomat/estragon sauce.
- ☐ Whiskysauce.
- ☐ Tzatziki (kold).
- ☐ Majspure



Desserter – husk evt. is

Mousse:

O Frossen "Irish cream" kage(kaffesmag).	50,00
O Fløjlsblød chokoladekage med blåbærkompot.	50,00
O Sprøde plader med passionsmousse.	50,00
O Hvid chokolade mousse med nøddecrunch.	50,00
O Mascarponekage med brombær.	60,00
O Flødeostekage(den traditionelle).	40,00
O Tobleronemousse med appelsin/cointreau salat.	55,00
O Citronfromage med appelsin kompot.	50,00
O Panna Cotta med skovbærkompot.	50,00

Frugt:

O Frisk frugtsalat med citrongræssirup.	40,00
O Chokolade fondue med frisk frugt og vanilleis.	65,00
O Kold jordbærsuppe med friske jordbær og vanilleis.	60,00
O Italiensk hindbærtrifli.	55,00
O Braiserede ananas med rosmarin og kanel. Hertil vanilleis.	50,00
O Syltet pære med lakrids-is.	55,00
O Vanilleis og eksotisk frugt med limeblade og karamel sirup.	60,00

Kage:

O Chokoladekage med blåbærcreme.	55,00
O Valnødde/marcipan tærte med jordbærpure.	50,00
O Brownie med hindbær coulis.	45,00
O Banana Toffee Pie	65,00
O Bagt chokoladecreme med jordbær coulis og vanilleis.	60,00
O Bastogne kiksekage med syltet ananas.	60,00
O Karameltærte med nougatis.	55,00
O Fragilite med nougatcreme og jordbær.	60,00
O Mandelrand med syltede pærer.	60,00
O Kiksekage med blåbærkompot.	55,00

Mest is:

O Nøddeskurv med 3 kugler is.	60,00
O Rabarber sorbet med choko-suppe og mandel mysli.	50,00

Andet lækkert :

O Crepe suzette med vanilleis.	50,00
O Tiramizu med frisk frugt.	50,00
O Gittes desserttallerken med syrligt, sødt, choko, mousse og is	70,00

Ost:

O 4 forskellige oste.	65,00
O Bagt brie med æble- og mandelknas.	50,00

Ekstra tilbehør til desserten

O Vanilleis.	15,00
O Chokoladeis.	15,00
O Jordbæris.	15,00
O Nougatis.	15,00
O Lakridsis	15,00
O Rabarbersorbet	15,00

Til Kaffe

O Gl. dags æblekage.	30,00
O Kringle.	30,00
O Småkager og chokolade.	15,00
O Blåbær crumble med creme fraiche.	40,00



Natmad

O Klar suppe med kød- og melboller.	50,00
O Chili con carne med ris og flute.	50,00
O Æggekage med bacon og tomat.	50,00
O Boller med 3 slags pålæg.	60,00
O Hotdogs.	50,00
O Aspargessuppe med kødboller.	50,00
O Mulligatawny suppe(indisk karrysuppe)	50,00
O Biksemad med bearnaisesauce.	40,00
O Frikadeller med kold kartoffelsalat.	55,00
O lav selv skinke/oste toast.	40,00
O Ungarsk gullash suppe med flute.	50,00

Børnemenü a kr. 50,00

- O Fish og pasta.
- O Frikadeller og pasta.
- O Pandekage med kødfyld.
- O Fiskefilet med remoulade og rugbrød.