

# Menuliste

22.01.2022

Priserne på forretter er baseret på portions anretninger, 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(65,00) 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. 50,00
- O Gazpachosuppe med agurketern. 50,00

### Varme:

- O Kartoffelsuppe med rucola og røget laks. 60,00
- O Cremet blomkålssuppe med Saltmandler. 55,00
- O Persillesuppe med rejer. 55,00
- O Majs og gulerodssuppe med tern af søde kartofler. 55,00
- O Tomat/ferskensuppe (god til buffet) 55,00
- O Cremet hummersuppe med tigerrejer. 75,00
- O Cremet jordskokssuppe med ristet bacon. 60,00

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

- O 3 forskellige spanske pølser med oliven og soltørret tomat. 60,00
- O Kyllingesalat med butterdej og bagt serano. 65,00
- O Røget and med vagtelæg og trøffel mayo. 65,00
- O Røget dyrekølle med grønsagsgratin. 70,00
- O Carpaccio med parmesan og pinjekerner. 70,00
- O Cæsar salat (salat, dressing, kylling, crouton, parmesan) 65,00
- O Tarteletter med høns i asparges. 60,00
- O Vitello tonnato 60,00

**Grønne: til alle retter serveres salat, brød og smør.**

- O Rødbedetatar med fetcreme. 50,00



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

- O Lakseroulade med pernodcreme. 65,00
- O Hvidvinsdampet laks med urtedressing. 70,00
- O Rimmet laks med ærtepure. 80,00
- O Varmrøget laks med blomkålspure. 80,00
- O Marineret tun med ananas salsa. 70,00
- O Krydret tunmousse med urtedressing. 60,00
- O Klassisk rejecocktail med rød dressing. 65,00
- O Hvidløgsgratinerede tigerrejer( varm). 70,00
- O Rejetærte med rugbrødsbund. 60,00
- O Lille croissant med krebsealat. 60,00
- O Rørt ørred med agurketern. 75,00
- O Røget torsk med mild sennepscreme. 70,00
- O Bagt kulmule med bagt serano og soltørret tomat-pure. 60,00
- O Makreltatar med krydderurter og sprødt rugbrød. 60,00
- O Varmrøget smørfisk med æble/sennep dres. 70,00

**Tilkøb til forret:**

- O rejer som pynt 15,00
- O rejer som fyld (f.eks. suppe) 20,00
- O 2 slags dyp til flute 10,00

# Hovedretter

Gitte anbefaler ved:

**Fadservering:** 1 type kød, 2xsalat/grøntsager (heraf gerne 1 varm), 1 kartoffel, 1 sauce.

**Buffet:** 2 typer kød, minimum 2 salater, minimum 1 kartoffel, 1 sauce.

	<b>1 slags kød</b>	<b>2 slags kød</b>		<b>1 slags kød</b>	<b>2 slags kød</b>
	<b>Fadservering</b>	<b>Buffet</b>		<b>Fadservering</b>	<b>Buffet</b>
<b>Kalv</b>			<b>Lam (altid med hvidløg)</b>		
O Helstegt dansk kalvemørbrad med rosmarin og salvie.	115,00	90,00	O Helstegt culotte med hvidløg.		40,00
O Helstegt dansk mjød- og chilimarineret kalvefilet.	95,00	75,00	O Helstegt filet med oregano.		70,00
O Helstegt kalvecuvette.	70,00	55,00	O Mørbrad med timian.		75,00
<b>Okse</b>			<b>Svinekød</b>		
O Helstegt dansk oksemørbrad med rosmarin og salvie.	120,00	90,00	O Skanke med øl og lakridsrod.	60,00	40,00
O Helstegt oksefilet.	100,00	80,00	O Svinekam stegt som vildt.	50,00	35,00
O Helstegt okseculotte.	70,00	55,00	O Traditionelle frikadeller.		20,00
O Gl. Dags oksesteg(300g).	100,00	./.	O Kryddermarineret mørbrad.	60,00	45,00
O Angus Flapmeat (mega godt)	100,00	80,00	O Helstegt svinefilet med ramsløg.	50,00	35,00
<b>Fugl</b>			O Langtidsstegt nakkefilet i madeira.	60,00	40,00
O Helstegt Andebryst	60,00	45,00	<b>Lidt andet</b>		
O Supreme kyllingbryst	80,00	./.	O Tyksteg af kænguru.	90,00	45,00
O Kyllinge med:	40,00	25,00	O Helstegt kronstyr filet med timian.	100,00	70,00
O Grøn pesto	O Rød pesto	O Barbecue	O Vildsvinefilet med urter.	100,00	60,00
O Sød chili	O Ramsløg	O Honning			



# Salater/Grøntsager

Gitte anbefaler minimum 2 stk. salater/grøntsager. Max 3 stk.

Hvis det er fad servering, gerne 1 varm og 1 kold.

2 stk. kr. 50,00

3 stk. kr. 70,00

## Varme:

- Bagte pastinakker med løvstikke.
- Grønsagssaute.
- Ovnbagte rodfrugter (alt efter årstid).
- Grønne bønner svøbt i bacon (kun fad).
- Appelsinbagte gulerødder med ingefær.
- Bagt rødbede med misosmør, granatæble og koriander.
- Stegt mix af majs, bacon, tomat, ærter, løg
- Fyldte portobello svampe.
- Majroer bagt med peber og korianderfrø.
- Krydret langtidsstegt squash med bagt tomat.
- Bagt selleri med sesam.
- Dampede porre med spinat.
- Pastinak gratin.
- Bagt blomkål med urtesmør og hasselnødder.

## Kolde:

### Med olie/eddike dressing:

- Tomatsalat med oliven og feta.
- Bønne/mandel salat med/uden feta.
- Rødkålssalat med valnødder, tørrede abrikoser og blå birkes.
- Vindrue salsa.
- Urtesalat med valnødder og kørvel.  
(gulerod, pastinak, persillerod)
- Blomkål i kørvelpesto med feta og ristede hasselnød.
- Gulerodssalat med forårsløg, kikærter, feta og pistacienødder.
- Broccoli med æble, blåbær og edame.
- Appelsin- og fennikelsalat.
- Friske salat med pærer, prima donna og pinjekerner.
- Svampe/porresalat med ingefær.
- Blomkålssalat med paranødder, æble, parmesan og karse.
- Spidskålssalat med parmesan og blåbær.
- Blomkål/fennikel salat med mozzarella og chili.
- Rødbedesalat med soja-lime dressing, sesam og peanuts.

### Med hvid dressing:

- O Spidskålssalat med dild og solsikkekerner.
- O Klassisk broccolisalat med rosiner eller tørrede tranebær.
- O Ærtesalat med løvstikke og karrydressing.
- O Waldorfssalat
- O Hvidkålssalat med tyttebær, æble og valnød.
- O Kålssalat med chili, hytteost og appelsin.
- O Rødkålslaw.
- O Cæsar salat(salat, dressing, crouton, parmesan).
- O Romanesco salat med pære, bacon og syrlig dressing.
- O Broccoli med græskar, koriander og blåbær.
- O Mormor salat med ærter.
- O Grønkålssalat med mandler, forårsløg, soltørret tomat samt kærnemælksdressing(sæson).

### Uden dressing:

- O Grøn salat.
- O Salatbar med 10 forskellige grønt. +10,00
- O Melon/feta salat.
- O Hjertesalat med ristede majs, forårsløg og koriander.

### med kerner/gryn/bønner:

- O sorte ris med bagte blomkål
- O Speltsalat med søde kartofler, linser og feta.
- O Butterbean salat med squash, gulerod, majs, macadamian.
- O Rucola med perlebyg, æble og peanuts.
- O Rødbede/feta salat med rugkerner.
- O Hvedekernesalat med forårsløg og granatæble.

### Pasta og nudler (bedst ved frokostbuffet)

- O Nudler med tomat og basilikum.
- O Nudler med soja, forårsløg og edamame.
- O Pastasalat med soltørret tomat og forårsløg.
- O Bagte penne med cremet spinatsauce.
- O Hvidløgpasta med grønt.
- O cannelloni med spinat, parmesan og ricotta.
- O Svampelasagne.

# Sauce

1 stk. kr. 15,00

2 stk. kr. 25,00

Gitte anbefaler 1 sauce.

- Svampesauce.
- Estragon-creme-sauce.
- Kryddersauce.
- Rødvinsauce.
- Vildtsauce – til kron dyr.
- Mild pebersauce
- Tomat/estragon sauce.
- Whiskysauce.
- Cognac sauce.
- Tzatziki(kold).

# Kartofler

1 stk. 20,00

2 stk. 35,00

Gitte anbefaler minimum 1 kartoffel.

## **Varme:**

- Bagt kartoffel.
- Grov kartoffel gratin (+/- pesto).
- Pommes rissolees (med paprika).
- Ovnbagte kartofler med krydderier.
- Små kogte saltkartofler (a la spanske saltkartofler).
- Rosmarin kartofler.
- Cafe kartofler.
- Små kartofler med smør og persille.
- Små kartofler med olie og oregano.
- Ovnbagte kartofler med solsikkekerner, sesamfrø og koriander.
- Flødekartofler med gulerod.
- Kartoffel-pandekage (kun ved fadservering)
- Polenta med parmesan.
- Klassiske hvide skrællede kartofler.
- Ovnbagte søde kartofler med groft salt.
- Søde kartofler med pistacie-dukkah.

## **Kolde:**

- Små kartofler med persille/solsikkepesto(kold).
- Kold kartoffelsalat.
- "Nye" kartofler med gazpacho-dressing  
(a la tomat salat - kold).

# Desserter – husk eventuel is

## Mousse:

O Fløjlsblød chokoladecake med Blåbærkompot.	55,00
O Tobleronemousse med appelsin/cointreau	60,00
O Citronfromage.	50,00
O Kærnemælks panna cotta med Sirup.	50,00
O Rabarber cheese cake (buffet)	55,00

## Frugt:

O Frisk frugtsalat med råcreme.	55,00
O Chokolade fondue med frisk frugt og vanilleis (tallerken)	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.	60,00
O Vanilleis og eksotisk frugt med limeblade og karamel sirup (tallerken).	65,00
O Syltet mango med creme cheese og kokos.	60,00
O Stikkelsbær med pannacotta.	60,00
O Bagte blommer med rom og hvid chokoladecreme.	60,00

## Kage:

O Chokoladecake med blåbærcreme.	60,00
O Valnødde/marzipan tærte med jordbærpure.	55,00
O Brownie med hindbær coulis.	50,00
O Bagt chokoladecreme med jordbær coulis og vanilleis (tallerken)	60,00
O Karameltærte med nougatis (buffet)	60,00
O Mandelkage med vanilleis.	60,00
O "Ny" Kiksekage med blåbærkompot.	55,00
O Chokolade-mazarin tærte med solbærganache.	60,00
O Hvid chokolade tærte med lime og lakrids.	60,00
O Oreo tærte med mælkechokolade ganache.	60,00
O Jordbærfragilite	70,00
O Chokoladetærte med valnøddbund og pistacie dukkah. Hertil æblesorbet.	70,00
O Bagt lime pie.	60,00

## Mest is:

O 3 kugler is med nøddeflan (tallerken)	70,00
O Rabarber sorbet med choko-suppe og mandel mysli (tallerken)	55,00

## Andet lækkert:

O Crepe suzette med vanilleis (buffet)	50,00
O Tiramizu med frisk frugt.	60,00
O Gittes desserttallerken med syrligt, sødt, choko, mousse og is (tallerken)	70,00
O Belgisk Waffel med banan, chokoladesauce og vanilleis.	60,00
O Kolde pandekageruller med toblerone, lemoncurd og blåbær-chokolade mousse.	70,00

## Ost:

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

## Ekstra tilbehør til desserten kr. 15,00

O Vanilleis.	O Chokoladeis.
O Jordbæris.	O Nougatis.
O Lakridsis	O Rabarbersorbet
	O Citron-fløde is

## Til Kaffe

O Gl. dags æblekage.	30,00
O Kringle.	30,00
O Småkager og chokolade.	20,00



## 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 med røde eller brune kogte pølser.	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
O Ribbens burger	50,00

## Børnemenü – serveres i stedet for forret.

O Frikadeller og pasta.	50,00
O Pandekage med kødfyld.	50,00
O Fiskefilet med remoulade og rugbrød.	50,00
O Tapas tallerken: Kyllingespyd, frikadelle, pasta, Gnavegrønt	70,00