

Menuliste

ved Dinesens

18.10.2023

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 blomkålsuppe 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 jordskoksuppe 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 fetacreme. 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 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.

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



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.
- Blomkålssalat med squash og butterbeans.
- Rødbedesalat med soja-lime dressing, sesam og peanuts.

Med hvid dressing:

- Spidskålssalat med dild og solsikkekerner.
- Klassisk broccolisalat med rosiner eller tørrede tranebær.
- 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).
- Romanesco salat med pære, bacon og syrlig dressing.
- Broccoli med græskar, koriander og blåbær.
- Mormor salat med ærter.
- Grønkålssalat med mandler, forårsløg, soltørret tomat samt kærnemælksdressing(sæson).
- Haricot vert med tomat og forårsløg, samt sennepsdressing.

Uden dressing:

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

med kerner/gryn/bønner:

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

Pasta og nudler (bedst ved frokostbuffet)

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

Sauce

1 stk. kr. 15,00

2 stk. kr. 25,00

Gitte anbefaler 1 sauce.

- Svampesauce.
- Estragon-creme-sauce.
- Kryddersauce.
- Rødvinsauce.
- Vildtsauce – kun til kronstyr.
- 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).

Dessurter – husk eventuel is

Mousse:

O Fløjsblød chokoladecake med Blåbærkompot.	55,00
O Toblerone mousse med appelsin/cointreau	60,00
O Citron fromage.	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 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 Hvid chokolade tærte med lime og lakrids.	60,00
O Oreo tærte med mælkechokolade ganache.	60,00
O Chokoladetærte med valnødder 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 Marcipan lasagne med passionsfrugt	60,00

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 Asparagessuppe 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/Pulled pork Burger	50,00

Børnemenü – serveres i stedet for forret.

O Frikadeller og pasta.	50,00
O Kylling "nuggets" med kolde nudler	50,00
O Fiskefilet med remoulade og rugbrød.	50,00
O Tapas tallerken: Kyllingespyd, frikadelle, pasta, Gnavegrønt	70,00