

Dinesens Menuliste

01.01.2026

Forretter

Supper: Til alle supper serveres brød til.

Varme:

O Kartoffelsuppe med rucola og røget laks.	70,00
O Cremet blomkålssuppe med Saltmandler.	65,00
O Persillesuppe med rejer.	65,00
O Majs og gulerødssuppe med tern af søde kartofler.	65,00
O Tomat/ferskensuppe (god til buffet)	65,00
O Cremet hummersuppe med tigerrejer.	85,00
O Cremet jordskoksuppe med ristet bacon.	70,00

- fisk: til alle retter serveres brød og smør.

O 3 forskellige spanske pølser med oliven og soltørret tomat.	70,00
O Kyllingesalat med butterdej og bagt serano.	75,00
O Røget and med vagtelæg og trøffel mayo.	75,00
O Røget dyrekølle med rygeostcreme og syltet tyttebær	80,00
O Carpaccio med parmesan og pinjekerner.	80,00
O Cæsar salat (salat, dressing, kylling, crouton, parmesan)	75,00
O Tarteletter med høns i asparges.	70,00
O Vitello tonnato	70,00
O Croissant med ramsløg pesto, serano og burrata.	75,00

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.

+ fisk: til alle retter serveres brød og smør.

O Lakseroulade med pernod creme.	75,00
O Hvidvinsdampet laks med urtedressing.	80,00
O Varmrøget laks med blomkålspure.	90,00
O Marineret tun med ananas salsa.	85,00
O Krydret tunmousse med urtedressing.	70,00
O Klassisk rejecocktail med rød dressing.	75,00
O Hvidløgsgratinerede tigerrejer(varm).	80,00
O Dampet kuller med ramsløg, på ærtepure.	75,00
O Lille croissant med krebsesalat.	70,00
O Ceviche af lange med mango og agurk.	80,00
O Bagt kulmule med persilleolie og salsa.	80,00
O Rimmede kammuslinger med rodfrugtpure.	75,00
O Bagt torsk med perlebyg, pære og parmesan.	80,00
O Dampet kuller med blomkålscouscous.	75,00
O Dampet torsk med sennep og grønne linser.	80,00
O Laks Sashimi med spicy mayo og sesam.	80,00
O Varmrøget smørfisk med æble/sennep dres.	80,00

Grønne: til alle retter serveres brød og smør.

O Rødbedetatar med fetacreme.	70,00
O Tartelet med portobello og asparges.	70,00

Tilkøb til forret:

O rejer som pynt	20,00
O rejer som fyld (f.eks. suppe)	25,00
O 2 slags dyp til flute (Aioli, pesto, haydari eller humus)	20,00

Hovedretter

Gitte anbefaler ved:

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

Buffet: 2 typer kød, minimum 2-3 salater, minimum 1-2 kartofler, 1 sauce.

	1 slags kød	2 slags kød		1 slags kød	2 slags kød
	Fadservering	Buffet		Fadservering	Buffet
Kalv			Lam		
O Helstegt dansk kalvemørbrad med rosmarin og salvie.	125,00	95,00	O Helstegt culotte med hvidløg.		55,00
O Helstegt dansk kalvefilet.	105,00	80,00	Svinekød		
O Helstegt kalvecuvette.	80,00	60,00	O Skanke med øl og lakridsrod.	70,00	55,00
Okse			O Svinekam stegt som vildt.	65,00	50,00
O Helstegt dansk oksemørbrad med rosmarin og salvie.	130,00	100,00	O Traditionelle frikadeller.		30,00
O Helstegt okseculotte.	80,00	60,00	O Kryddermarineret mørbrad.	70,00	55,00
O Gl. Dags oksesteg(300g).	115,00	./.	O Helstegt svinefilet med ramsløg.	75,00	55,00
O Angus Flapmeat (mega godt)	115,00	90,00	O Langtidsstegt nakkefilet i madeira.	90,00	70,00
Fugl			Lidt andet		
O Helstegt Andebryst	70,00	60,00	O Tyksteg af kænguru.	90,00	45,00
O Supreme kyllingbryst	90,00	./.	O Helstegt kron dyr filet med timian.	120,00	./.
O Kyllinge med:	50,00	30,00	O Vildsvinefilet med urter.	110,00	80,00
O Grøn pesto	O Rød pesto	O Barbecue			
O Sød chili	O Ramslæg	O Honning			



Salater/Grøntsager

Gitte anbefaler 2-3 salater/grøntsager.

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

2 stk. kr. 60,00

3 stk. kr. 80,00

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.
- Bagt selleri med sesam.
- Bagt blomkål med urtesmør og hasselnødder.

Kolde:

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.
- Kålssalat 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.
- Spidskål med bulgur og kikærter.

Uden dressing:

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

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.
- Frisse 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.
- 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. 25,00

2 stk. 40,00

Gitte anbefaler 1 til 2 kartofler.

Varme:

- Bagt kartoffel.
- Grov kartoffel gratin (+/- pesto).
- Pommés 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 fadserving)
- Polenta med parmesan(majsgryn).
- 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

Tænk over om I vil have serveret desserten på tallerken, eller på buffet sammen med jeres kaffe, og evt. egne medbragte småkager, chokolade osv.

Mousse:

O Fløjlsblød chokoladecake med Blåbærkompot.	65,00
O Toblerone mousse med appelsin/cointreau	80,00
O Citron fromage.	60,00
O Kærnemælks panna cotta med Sirup.	60,00
O Rabarber cheese cake (buffet)	65,00

Frugt:

O Frisk frugtsalat med råcreme.	65,00
O Chokolade fondue med frisk frugt og vanilleis (kun tallerken)	75,00
O Kold jordbærsuppe med friske jordbær og vanilleis.	70,00
O Italiensk hindbærtrifli.	65,00
O Braiserede ananas med rosmarin og kanel. Hertil vanilleis.	70,00
O Syltet mango med creme cheese og kokos.	70,00
O Stikkelsbær med pannacotta.	70,00
O Bagte blommer med rom og hvid chokoladecreme.	70,00

Kage:

O Chokoladecake med blåbærcreme.	75,00
O Valnødde/marzipan tærte med jordbærpure.	65,00
O Brownie med hindbær coulis.	65,00
O Karamel brownie med skovbær kompot.	60,00
O Bagt chokoladecreme med jordbær coulis og vanilleis (kun tallerken)	70,00
O Karameltærte med nougatis (kun buffet)	70,00
O Mandelkage med vanilleis.	70,00
O "Ny" Kiksekage med blåbærkompot.	65,00
O Hvid chokolade tærte med lime og lakrids.	70,00
O Oreo tærte med mælkechokolade ganache.	70,00
O Chokoladetærte med valnødder og pistacie dukkah. Hertil æblesorbet.	80,00
O Bagt lime pie.	70,00
O Pecan Pie med vanilje is	70,00
O Pistaciekage med mælkechokolade ganache med chokolade is.	70,00
O Citronmåne med citronganache	60,00

Mest is:

O 3 kugler is med nøddeflan (kun tallerken)	80,00
O Rabarber sorbet med choko-suppe og mandel mysli (kun tallerken)	70,00

Andet lækkert:

O Crepe suzette med vanilleis (kun buffet)	65,00
O Tiramizu med frisk frugt.	70,00
O Gittes desserttallerken med syrligt, sødt, choko, mousse og is (tallerken)	80,00
O Belgisk Waffel med banan, chokoladesauce og vanilleis (kun buffet).	70,00
O Marcipan lasagne med passionsfrugt	70,00

Ost:

O 4 forskellige oste.	70,00
O Bagt brie med æble- og mandelknas.	50,00

Ekstra tilbehør til desserten kr. 25,00

O Vanilleis.	O Chokoladeis.
O Jordbæris.	O Nougatis.
O Lakridsis	O Rabarbersorbet

Til Kaffe

O Gl. dags æblekage.	40,00
O Kringle.	40,00
O Blandet chokolade.	30,00

O Klar suppe med kød- og melboller.	60,00
O Chili con carne med ris og flute.	60,00
O Æggekage med bacon og tomat.	60,00
O Boller med 3 slags pålæg.	70,00
O Hotdogs med røde eller brune kogte pølser.	60,00
O Aspargessuppe med kødboller.	60,00
O Mulligatawny suppe(indisk karrysuppe)	60,00
O Biksemad med bearnaisesauce.	60,00
O Frikadeller med kold kartoffelsalat.	65,00
O lav selv skinke/oste toast.	50,00
O Ungarsk gullash suppe med flute.	60,00
O Ribbens burger/Pulled pork Burger	60,00
O Bao buns med krydret oksekød/grønsagsfyld og salat (kun Falling)	60,00

Børnemenü – serveres i stede for forret.

O Frikadeller og pasta.	60,00
O Kylling "nuggets" med kolde nudler	60,00
O Fiskefilet med remoulade og rugbrød.	60,00
O Tapas tallerken: Kyllingespyd, frikadelle, pasta, Gnavegrønt	80,00