

# SIDESPØRET

*Kur og Kultur*

## MENUTILBUD

Bemærk venligst at alle 3 retter serveres tallerkenanrettet.

### Velkomstdrink:

Mousserende vin – Moscato (sød) eller Prosecco (tør).

### Forret:

Varmrøget laks med kaperscreme, hjemmebagt brød og smør

### Hovedret:

Helstegt oksefilet med årstidens grønt, rødvinsauce og ovnbagte kartofler

### Eller

Kalvesteg stegt som vildt med brunede og hvide kartofler, waldorffsalat, vildt sauce, sødt og surt

Isvand, vin/øl/sodavand ad libitum til menuen

### Dessert:

Isdessert med frisk frugt

Dessertvin: Moscatel

Kaffe med 1 glas likør eller cognac

**Pris pr. person: 545,-**

Ad libitum slutter efter desserten

## KLASSISK MENU

Bemærk venligst at alle 3 retter serveres tallerkenanrettet.

### Velkomstdrink

Mousserende vin – Moscato (sød) eller Prosecco (tør).

### Forret

Tarteletter med høns i asparges

### Hovedret

Svinekam Danoise med brunede og hvide kartofler, rødkål og brun sovs

Isvand, vin/øl/sodavand ad libitum til menuen

### Dessert

Citronfromage med flødeskum

Dessertvin: Moscatel

Kaffe m. 1 glas likør eller cognac.

**Pris pr. person: 465,-**

Ad libitum slutter efter desserten

# SIDESPØRET

*Kur af Kultur*

## HUSETS MENU

Bemærk venligst at alle 3 retter serveres tallerkenanrettet.

### Velkomstdrink

Mousserende vin – Moscato (sød) eller Prosecco (tør).

### Forret

Tuncarpaccio med sød soya, hjemmebagt brød og smør

### Hovedret

Kalveculotte med rødvinssky og kartofler vendt i krydderurter

Isvand, vin/øl/sodavand ad libitum til menuen

### Dessert

Blødende chokoladesoufflé med sorbet

Dessertvin: Moscatel

Kaffe med 1 cognac eller likør

**Pris pr. person: 565,-**

Ad libitum slutter efter desserten

## LUKSUS MENU

Bemærk venligst at alle 3 retter serveres tallerkenanrettet.

### Velkomstdrink

Mousserende vin – Moscato (sød) eller Prosecco (tør).

### Forret

Hummersuppe med hellefisk, friskbagt brød og smør

### Hovedret

Oksemørbrad med årtidens grønt, portvinssky, revet trøffel og pommes Anna

Isvand, vin/øl/sodavand ad libitum til menuen

### Dessert

Desserttallerken med chokoladekage, is, mousse og frugt

Dessertvin: Moscatel

Kaffe med 1 cognac eller likør.

**Pris pr. person: 645,-**

Ad libitum slutter efter desserten

# SIDESPØRET

*Kur og Kultur*

## KLASSISK BUFFET

### Forret:

Dampet laks med rejer, friskbagt brød og smør – serveres på tallerken

### Buffet:

- Hjertesalat med løg og olie/eddike dressing
- Salat af rå blomkål og broccoli med urter
- Frisk pastasalat
- Stegt unghanebryst
- Helstegt oksefilet med honning-dijon
- Frikadeller
- Flødekartofler
- Whiskeysauce

### Dessert:

- Hjemmelavet frugtstang med flødeskum

**Pris pr. person: 300,-**

## HUSETS BUFFET

### Forret:

Bagt torsk med topping, friskbagt brød og smør – serveres på tallerken

### Buffet:

- Årstidens kålsalat
- Rødbedetatar med rygeost
- Salat af knoldselleri, blegselleri, æbler og nødder
- Marineret svinenakke
- Braiseret oksebryst med peberrodssauce
- Kartoffelgratin
- Honningglaseret kyllingebryst med rosmarin
- Kantarelsauce

### Dessert:

- Hjemmebagt æblekage

**Pris pr. person: 295,-**

# SIDESPØRET

*Kur og Kultur*

## GRØN BUFFET

### Forret:

Spinatroulade med røget laks, friskbagt brød og smør – serveres på tallerken

### Buffet:

- Salat af søde kartofler og bagte løg med gedeost
- Salat af persillerod, grønkål og æbler
- Salat af avocado, mandler og rød grape
- Salat af babyspinat, blomkål, kapers og solsikkekerner
- Unghane stegt i honning
- Helstegt oksefilet med pesto
- Varm grøntsagstærte
- Lun kartoffelsalat med vinaigrette og urter

**Pris pr. person: 290,-**

## KOLDT BORD

- Hvide sild og karrysild, rugbrød, smør og fedt – serveres på bordet

### Buffet 1. servering

- Æg og rejer
- Fiskefilet med citron og remoulade

### Buffet 2. servering

- Hønsesalat med bacon
- Tarteletter med høns i asparges
- Ribbensteg med rødkål og surt
- Lune mørbradbøffer med bløde løg
- Lun leverpostej med bacon og champignon

### Buffet 3. servering

- Ost, kiks og druer
- Gammeldags frugtsalat

– friskbagt brød serveres til buffeten

**Pris pr. person: 265,-**

# SIDESPØRET

*Kur og Kultur*

## BRUNCH

### Buffet:

- Ristede brunchpølser
- Røget laks med urtecreme
- Lun grøntsagstærte
- Pandekager med sirup
- Røræg med bacon
- Rullepølse
- Oksepegepølse
- Paté
- Græsk yoghurt med müsli og sirup
- Frisk frugt
- Osteanretning
- Marmelade
- Friskbagt brød
- Kaffe, te, æble- og appelsin juice ad libitum under maden

**Pris pr. person: 220,-**

### Tilvalg til buffeten:

Croissant med rejesalat **25,-** |

Wienerbrød **20,-** |

Brunch serveres i tidsrummet 11:00-14:00.

### Tilvalg efter brunchen:

Kaffe og lagkage **75,-** | medbring egen kage **35,-**

# SIDESPØRET

*Kur af Kultur*

## FORRETTER

- Marinerede rejer med avocadocreame **80,-**
- Bagt torsk med rødløgs-æblekompot **80,-**
- Tarteletter med høns i asparges **70,-** (serveres ikke med brød)
- Spinatroulade med røget laks **80,-**
- Varmrøget laks med kapersdressing **80,-**
- Rejecocktail **75,-**
- Soyamarineret tun med pesto **90,-**

Alle forretter serveres tallerkenanrettet og med friskbagt brød og smør

## DESSERTER

- Chokolademousse **70,-**
- Pandekager med is **70,-**
- Blødende chokoladesoufflé med vaniljeis **75,-**
- Variation of sorbet is **65,-**
- Isdessert med frugt **65,-** (serveres på fade)
- Desserttallerken med chokoladekage, mousse, is og frugt **80,-**
- Nøddekurv med is og frisk frugt **80,-**
- Pannacotta med skovbærkompot **65,-**

Alle desserter serveres tallerkenanrettet

## HOVEDRETTER

- Helstegt oksemørbrad med årstidens grønt og portvinssky **230,-**
- Helstegt oksefilet med årstidens grønt, pommes rissolleés og bearnaisesauce **210,-**
- Kalveculotte med årtidens grønt, kartofler vendt i krydderurter og rødvinsauce **200,-**
- Bryst af Unghane med braiseret kål og Pommes Duchess **190,-**
- Kalvesteg stegt som vildt med brunede og hvide kartofler, waldorffsalat, vildtsauce og sødt og surt **200,-**
- Svinekam Danoise Flæskesteg med brune og hvide kartofler, rødkål, surt og skysauce **190,-**
- Lammeculotte med årtidens grønt, kartoffelgratin og sauce **200,-**

Alle hovedretter serveres tallerkenanrettet.

## NATMAD

- Snitter 3 stk på rugbrød **75,-**
- Lune frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og smør **75,-**
- Røde eller alm. pølser med brød og tilbehør **70,-**
- Thaisuppe med rejer og rejechips **75,-**
- Aspargessuppe med kødboller og friskbagt brød **70,-**
- Hønssekødsuppe med kødboller, melboller og friskbagt brød **70,-**
- Fransk løgsuppe med ostebrød **75,-**
- Charcuteri og oste med friskbagt brød **95,-**