

# SIDESPØRET

*Kur af Kultur*

## Menu 1

Forret: Varmrøget laks. Kaperscreme.

Hovedret: Kalvesteg som vildt. Brune & hvide kartofler. Sæsongrønt. Waldorffsalat. Tyttebær. Surt. Kalvesauce.

Dessert: Marcipan. Æblemousse. Kanelcreme

370,-

## Menu 2

Forret: Soyamarineret tun. Sesammayo.

Hovedret: Oksemørbrad. Pommes Anna. Sæsongrønt. Revet trøffel. Portvinssky.

Dessert: Kold vanillecreme. Marengs. Karamel. Havtorn.

415,-

## Menu 3

Forret: Rimmet kammusling. Urteolie. Rugbrød.

Hovedret: Langtidsstegt oksecuvette. Pommes Fondant. Sæsongrønt. Rødvinsky.

Dessert: Blødende chokoladesouffle. Sorbet.

400,-

# SIDESPØRET

*Kur af Kultur*

## **Forret:**

Rimmet kammusling. Urteolie. Rugbrød. 110,-

Marinerede rejer. Avocado creme. 85,-

Tarteletter med høns i asparges. (serveres ikke med brød) 75,-

Hummersuppe. Hellefisk. Tigerrejer. 105,-

Spinatroulade. Røget laks. Friskost. Urter. 85,-

Varmrøget laks. Kaperscreme. 90,-

Rejecocktail. 85,-

Soyamarineret tun. Sesammayo. 105,-

*\*Alle forretter serveres tallerkenanrettet og med friskbagt brød og smør.*

## **Hovedret:**

Oksemørbrad. Pommes Anna. Sæsongrønt. Revet trøffel. Portvinssky. 235,-

Langtidsstegt kalveculotte. Kartoffelrøsti. Sæsongrønt. Madeirasky. 210,-

Flækesteg. Brune & hvide kartofler. Rødkål. Surt. Skysauce. 195,-

Langtidsstegt oksecuvette. Fondant kartoffel. Sæsongrønt. Rødvinsky. 210,-

Kalvesteg som vildt. Brune & hvide kartofler. Sæsongrønt. Waldorff. Tyttebær. Surt. Kalvesauce.  
205,-

Lammeskank. Bønner. Sød kartoffel. Sæsongrønt. Lammesky. 195,-

*\*Alle hovedretter serveres tallerkenanrettet.*

# SIDESPØRET

*Kur af Kultur*

## Dessert:

Pandekage. Vanilleis. 75,-

Blødende chokoladesouffle. Sorbet. 80,-

Variation af sorbet. Sprødt. 70,-

Isdessert. Frugt. (serveres på fad) 70,-

Chokoladecake. Bærmousse. Is. Frugt. 85,-

Nøddekurv. Is. Frugt. 85,-

Marcipan. Æblemousse. Kanelcreme. 75,-

Kold vanillecreme. Marengs. Karamel. Havtorn. 75,-

4 gode oste. (kan også bestilles som mellemret) 85,-

*\*Alle desserter serveres tallerkenanrettet.*

## Natmad:

Snitter på rugbrød. 3 stk. 75,-

Lune frikadeller. Kold kartoffelsalat. Rugbrød. Smør. 75,-

Røde eller alm. pølser med brød og tilbehør. 70,-

Thaisuppe. Rejer. Nudler. Koriander. 75,-

Aspargessuppe. Kødboller. Brød. 70,-

Høsekødsuppe. Melboller. Urter. Høsekød. Brød 70,-

Charcutteri. Oste. Tilbehør. Brød. 105,-

# 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

220,-

## **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 / Honningstegt unghane / Helstegt oksecuvette med pesto / Varm grøntsagstærte / Lun kartoffelsalat med vinaigrette og urter

295,-

## **Husets buffet**

Forret:

Varmrøget laks med kaperscreme, friskbagt brød og smør – serveres på tallerken

Buffet:

Sæsonens kålsalat / Rødbedetatar med rygeost / Salat af knoldselleri, blegselleri, æbler, nødder / Braiseret spoleben / Kogt oksebryst med peberrodssauce / Kartoffelrøsti / Unghane med honning og rosmarin / Kantarelsauce

295,-

# 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 unghane / Helstegt oksecuvette med honning-dijon / Frikadeller / Flødekartofler / Whiskeysauce

300,-

## **Koldt bord**

1. buffetservering:

Hvide sild / Karrysild / Æg & rejer / Mayonnaise / Fiskefilet med citron og remoulade

2. buffetservering:

Hønsesalat med bacon / Tarteletter med høns i asparges / Ribbensteg med rødkål & surt / Lun leverpostej med bacon & champignon

3. buffetservering:

Ost, kiks og druer

# SIDESPØRET

*Kur og Kultur*

## Vinmenu 1

Velkomst: Moscato. Beato Breganze (Sød mousserende vin)

Hvidvin: Marco De Pegões. 2019 Portugal. Lavet på Fernão Pires. (Frugtig, let og halvtør)

Rødvin: Marco De Pegões. 2019 Portugal. Lavet på Castelão. (Frisk, let og frugtig)

Dessertvin: Château de Ricaud, Bordeaux, Loupiac. 2015 Frankrig. Lavet på Semillon og Sauvignon blanc.

245,-

*\*Vinmenuen inkluderer også øl og sodavand ad libitum, samt kaffe, te, Cognac og Baileys.*

## Vinmenu 2

Velkomst: Dea Del Mare. Di Origine Protetta. (Tør mousserende vin)

Hvidvin: Beattle. 2019 Tyskland. Biodynamisk og økologisk vin. Lavet på Riesling. (Ren, mild, sød og stringent)

Rødvin: Legaris, Crianza, Ribera del Duero. 2016 Spanien. Lavet på Tempranillo. (Sødmefuld med smag af røde bær. Blød, men kraftig)

Dessertvin: Château de Ricaud, Bordeaux, Loupiac. 2015 Frankrig. Lavet på Semillon og Sauvignon blanc.

345,-

*\*Vinmenuen inkluderer også øl og sodavand ad libitum, samt kaffe, te, Cognac og Baileys.*

## Ad libitum til gæster under 18 år

Velkomst: Virgin filur

Under maden: Sodavand og juice ad libitum

150,-