AFTENMENU

MANDAG TIL FREDAG 17.30 - 21.00

3-RETTERS EFTERÅRSMENU

FORRET

Jordskokkesuppe - æble - sprød serranoskinke

HOVEDRET

Braiserede svinekæber - syltede gulerødder - stegte svampe - bagt løg - små kartofler - skysauce

DESSERT

Karamelliseret pære - brunet smørcreme - hasselnødder - vaniljeis

Inkl. afstemt vinmenu

1 glas vin til hver ret

695,-

Uden vinmenu

445,-

HOTEL NORDEN

A LA CARTE

FORRETTER

Jordskokkesuppe - æble - sprød serranoskinke

125,-

Koldrøget laks - rygeost - syltet hokkaido - dild

125,-

Rørt oksetartar - Karl Johan-mayo - syltede svampe - sprødt kyllingeskind

125,-

HOVEDRETTER

Wagyu burger 200 g - karamelliseret løgkompot - agurkerelish - BBQ-mayo - friteret cheddar
Serveres i briochebolle med pommes frites og Chilimayo

225,-

Bøf bearnaise - hokkaidopuré - grillet spidskål - bagte jordskokker - bearnaise - pommes frites

285,-

Braiserede svinekæber - syltede gulerødder - stegte svampe - bagt løg - små kartofler - skysauce

255,-

Dagens fangst (se tavle for mere info)

275,-

Wienerschnitzel – Pommes sauté – Ærter – Skysauce – Dreng

245,-

VEGETARRET

Stegt spidskål - syltet hokkaido - stegte svampe - små kartofler - brunet smør med hasselnødder

215,-

HOTEL NORDEN

DESSERT

Karamelliseret pære - brunet smørcreme
- hasselnødder - vaniljeis

95,-

Snickers-dessert - chokoladeganache -
saltkaramel - peanuts - vaniljeis

95,-

Créme brülée - lakridsis

95,-

Dagens søde - vælg mellem:
Kransekage
Flødebolle

30,-

Ostetallerken
Arla unika oste med behørigt tilbehør

2 stk. 98,- **3 stk. 118,-**

HOTEL NORDEN