Sluse Menü Herbst 2025

Vorspeise:
Gebratener Kabeljau, gegrillter Mais und Weißwein-/Meeresfrüchtesauce
Wein: Riesling, Lentz, Alsace

Mittel gericht:
Rothirschfilet auf Pastinakenpüree mit eingelegten Champignons und Aprikose.
(Zuschlag bei Bestellung als Hauptgericht 85,-)
Wein: Bourgogne, Pinot Noir, Frankreich

Hauptgericht:
Steak vom Himmerland-Rind mit Selleriepüree, Ofenkartoffeln, Gemüse der Saison und Rotweinsauce.
Wein: Marqués Del Atrio Crianza Doc Rioja, Spanien

Dessert:
Schokoladenkuchen mit Zitronensorbet.
Wein: Recioto, Della Valpoliciella, Italien

Auswahl an dänischen Käsesorten:
Mit Oliven, Walnüssen und Crackern.
Wein: Churchill Tawny 10 Jahre Portwein.

Preise:
2 Gänge: 389,-
Vinmenu, 2 Glas: 185,-
3 Gänge: 439,-
Vinmenu, 3 Glas: 259,-
4 Gänge: 499,-
Vinmenu, 4 Glas: 339,-
5 Gänge: 579,-
Vinmenu, 5 Glas: 399,-

Änderungen in Bezug auf das Angebot der Saison vorbehalten.
Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und spezielle Diäten zu informieren und zu führen

Vorspeisen

Kalt geräucherter Fanø-Lachs *130 kr.*
Frischkäse, Gurke, Garnelen und knusprige Garnitur

Gebratener Kabeljau *125 Kr.*
Gegrillter Mais und Weißwein-/Meeresfrüchtesauce

Gebratene junge Hahnenbrust *125 kr.*
Cremige Gorgonzolasauce, knusprige Haut und Karotte

Geräucherter Fanø-Schinken *125 kr.*
Frischkäse, getrocknete Tomaten, gebackenes Roggenbrot und lila Rettich

Auberginensalat (vegan) *115 kr.*
Frische Tomaten und Brot

Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und spezielle Diäten zu informieren und zu führen.

Hauptgerichte

Dänisches Steak mit weichen Zwiebeln *215 kr.*
Rote Bete, Gurke, Kartoffeln und braune Soße

Gegrilltes Lammfilet *295 kr.*
Kartoffeln, Champignons und Ragout

Schollenfilet *255 kr.*
Kartoffeln, Gemüse der Saison und Weißwein-/Meeresfrüchtesauce

Rothirschfilet *365 kr.*
Auf Pastinakenpüree mit eingelegten Champignons und Aprikose.

Steak vom Himmerland-Rind *315 kr.*
Mit Selleriepüree, Ofenkartoffeln, Gemüse der Saison und Rotweinsauce.

Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und spezielle Diäten zu informieren und zu führen.

Dessert / Käse

Auswahl an dänischen Käsesorten *135 kr.*
Oliven, Haselnüsse und Kekse

Pistazien-Fondant *125 kr.*
mit Orangensorbet und frischen Beeren

Crème Brûlée *125 kr.*
Himbeersorbet und frische Beeren

Pfannkuchen mit neuen Erdbeeren *125 kr*
gefüllt mit Minz-Zitronen-Creme und neuen dänischen Erdbeeren, dazu Vanilleeis und Tuille.

Dessertwein	**Glas/Flasche**
Muscat de Rivesaltes, *Languedoc Roussillon, Frankreich*	*75 kr/299 kr*
Die Muskatellertrauben verleihen dem Geschmack ein charakteristisches würziges Aroma und Süße	
Banyuls *Vin Doux Natural, Roussillon, Frankreich*	*75 kr/299 kr*
Mild und weich im Charakter mit Noten von Haselnüssen und reinen roten Früchten.	
Tarapaca Spätlese *Chile 0,5 L.*	*55 kr/239 kr*
Feine Balance zwischen Säure und Süße und ein langer, intensiver Nachgeschmack	
Churchill 10 Jahre Tawny Portwein, *Portugal*	*65 kr/309 kr*
Eine ziegelrote Farbe und ein komplexes Aroma von getrockneten Früchten und roten Kirschen.	

Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und spezielle Diäten zu informieren und zu führen.

Kindermenü

Fischfilet *85 kr*
Pommes frites, Zitrone, Gemüse, Remoulade und Ketchup

Rote Wurst *85 kr*
Pommes frites, Gemüse, Remoulade und Ketchup

Spaghetti *85 kr*
Fleischsauce, Parmesan und Ketchup

Nuggets *85 kr*
Pommes frites, Gemüse, Remoulade und Ketchup

Kids Ice Dessert *75 kr*
Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis

Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und spezielle Diäten zu informieren und zu führen.